GW731K

Микровълнова фурна

Инструкции за собственика и Ръководство за готвене

Отбележете, се гаранцията на Samsung НЕ покрива обажданията до сервиз за разясняване на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване и поддръжка.

Planet First 100 % Recycled Paper

Това ръководство е направено от 100 % рециклирана хартия.

представете си възможностите

Благодарим ви за закупуването на този продукт на Samsung. За да получите по-пълно обслужване, регистрирайте продукта си на

www.samsung.com/register

SAMSUNG

БЪЛГАРСКИ

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТАЗИ КНИЖКА С ИНСТРУКЦИИ

Току-що сте си купили микровълнова фурна SAMSUNG. Вашите "Инструкции за собственика" съдържат ценна информация за готвене с вашата микровълнова фурна:

- Мерки по безопасност
- Подходящи принадлежности и готварски съдове
- Полезни готварски съвети
- Съвети за готвене

ЛЕГЕНДА НА СИМВОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **тежко нараняване или смърт на лица**.
 ВНИМАНИЕ	Рискове или небезопасна практика, която може да доведе до **леко нараняване или повреда на имущество**.

	Предупреждение; опасност от пожар		Предупреждение; гореща повърхност
	Предупреждение; електричество		Предупреждение; експлозивен материал
	НЕ се опитвайте.		НЕ пипайте.
	НЕ разглобявайте.		Следвайте изрично указанията.
	Извадете щепсела на захранването от контакта.		Уверете се, че уредът е заземен, за да избегнете токов удар.
	Обадете се в сервиза за помощ.		Забележка
	Важно		

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Уверете се, че тези предпазни мерки се спазват по всяко време.

Преди да използвате фурната, се уверете, че следвате следните инструкции.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
(само функция за микровълни)

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако вратичката или уплътненията на вратичката са повредени, с фурната не трябва да се работи, докато не бъде ремонтирана от компетентно лице.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно е за всеки друг освен за компетентно лице да извършва каквито и да било сервизни или ремонтни работи, които включват сваляне на капака, който осигурява защита срещу излагане на въздействието на микровълновата енергия.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности и други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване.

 Този уред е предназначен за използване само в дома.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Позволявайте на децата да използват фурната без наблюдение само когато им са дадени съответни инструкции, така че детето да може да използва фурната по безопасен начин и разбира опасностите от неправилната употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се правят от деца освен ако не са на възраст 8 години или повече и наблюдавани.

Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.

При претопляне на храни в пластмасови или хартиени съдове дръжте фурната под око поради опасност от запалване.

Микровълновата фурна е предназначена за затопляне на храна и напитки. Сушенето на храна или дрехи и загряването на топлещи възглавници, чехли, гъби, влажни кърпи и подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако се появи дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратичката затворена, за да потушите всякакви пламъци;

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Микровълновото претопляне на напитки може да доведе до бурно кипене и затова трябва да се вземат мерки при нагряване на съда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на бутилките за хранене и буркančетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се претоплят в микровълнови фурни, тъй като те могат да се пръснат дори след като е завършило микровълновото подгряване.

Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всякакви отлагания на храна.

Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

Този уред не е предназначен за монтиране в пътни превозни средства, каравани или други подобни превозни средства и т.н.

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Течности или други храни не трябва да се претоплят в херметично затворени съдове, тъй като са склонни към избухване;
- Уредът не трябва да се почиства с водна струя.
- Тази фурна трябва да бъде поставена в правилната посока и височина, което да позволява лесен достъп и управление.
- Преди да използвате фурната за пръв път, тя трябва да работи с вода 10 минути и да бъде използвана след това.
- Ако фурната издава странен звук, миризма на изгоряло или пушек, незабавно отстранете захранването и се обърнете към най-близкия си сервизен център.
- Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.
- Микровълновата фурна е предназначена за използване, поставена на повърхността, тя не трябва да бъде поставяна в шкаф.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (само функция за микровълни) – опционално

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение от възрастни заради създаваните температури.
- Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.
- Не трябва да се използва пароструйка.

GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_BG_131004.indd 4 2013-10-04 ︎ 5:52:54

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава, за да се избегне допир до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са внимателно наблюдавани.

Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се върши от деца без наблюдение.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

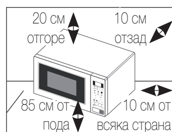
Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Електроуредите не са предназначени да работят посредством външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

Този продукт е Група 2 Клас B ISM оборудване. Определението на група 2, която съдържа цялото ISM оборудване, в което умишлено се генерира радио-честотна енергия и/или се използва под формата на електромагнитна радиация за третирането на материали, заваръчни ключове и машини за електроискрова механична обработка.
Оборудване Клас B е оборудване, подходящо за употреба в битови установки и в установки, пряко свързани с електрозахранваща мрежа с ниско напрежение, която захранва сгради, използвани за битови цели.

МОНТАЖ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Поставете фурната на равна нивелирана повърхност на 85 см над пода. Повърхността трябва да е достатъчно здрава, за да издържа безопасно тежестта на фурната.



1. Когато монтирате вашата фурна се уверете, че има съответна вентилация за вашата фурна, като оставите най-малко 10 см пространство отзад и отстрани на фурната и 20 см отгоре над фурната.

2. Извадете всякакви опаковъчни материали от вътрешността на фурната.

3. Монтирайте ролковия пръстен и въртящата се поставка. Проверете дали въртящата се поставка се върти свободно.
(само за модели с въртяща се поставка)

4. Тази микровълнова фурна трябва да се разположи така, че да има достъп до щепсела.

☛ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
За вашата лична безопасност, вкарвайте щепсела на кабела в подходящ AC заземен контакт.

☛ Не монтирайте микровълновата фурна в горещи или влажни помещения в близост до класическа фурна или радиатор. Трябва да се спазват техническите данни за мрежово захранване и използваният удължителен кабел да е по същия стандарт като доставяния с фурната захранващ кабел. Избършете вътрешността и уплътнението на вратичката с влажен тампон, преди да използвате микровълновата си фурна за пръв път.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

За да се предотврати натрупването на мазнина и частици храна, трябва редовно да се почистват следните части на вашата микровълнова фурна:

- Вътрешните и външните повърхности
- Вратата и уплътненията на вратичката
- Въртяща се поставка и ролкови пръстени
(само за модели с въртяща се поставка)

☛ **ВИНАГИ** проверявайте дали уплътненията на вратата са чисти и дали вратичката се затваря както трябва.

☛ Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.

1. Почиствайте външните повърхности с мек тампон и топла сапунена вода. Изплакнете и подсушете.

2. Отстранете евентуалните пръски или петна от вътрешните повърхности с кърпа със сапунена вода. Изплакнете и подсушете.

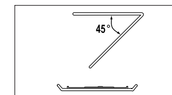
3. За да отслабите втвърдените частици храна и отстраните миризмата, поставете чаша с разреден лимонов сок във фурната и нагрявайте в продължение на десет минути с максимална мощност.

4. Измивайте безопасната за съдомиялни машини плоча винаги, когато е необходимо.

НЕ разливайте вода във вентилационните отвори. **НИКОГА** не използвайте абразивни продукти или химически разтворители. Внимавайте особено при почистване на уплътненията на вратата, за да гарантирате, че няма:

- Натрупване на частици
- Пречки пред вратичката да се затваря правилно

Почиствайте кухината на микровълновата фурна веднага след всяка употреба с разтвор на неутрален перилен препарат, но оставяйте микровълновата фурна да изстине преди почистване, за да избегнете нараняване.



При почистване на горната част във вътрешността на кухината ще е удобно да завъртите нагревателния елемент надолу под 45 ° и да го почистите.
(само за модели с люлеещ се нагревател)

СЪХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

При съхранение или сервизно обслужване на вашата микровълнова фурна трябва да се вземат няколко прости предпазни мерки.
Фурната не трябва да се използва, ако вратичката или уплътненията на вратата са повредени:

- Счупена панта
- Влошени уплътнения
- Изкривен или огънат корпус

Тази фурна трябва да се ремонтира само от квалифициран сервизен техник на микровълнови фурни

НИКОГА не изваждайте външния корпус от фурната. Ако фурната е дефектирала и се нуждае от сервиз или се съмнявате за нейното състояние:

- Извадете щепсела от стенния контакт
- Обърнете се към най-близкия сервизен център

Ако желаете да приберете временно вашата микровълнова фурна, изберете сухо място без прах. **Причина :** Прахът и влагата могат да се отразят

неблагоприятно върху работните части във фурната.

- Тази микровълнова фурна не е предназначена за търговска употреба.
- Крушката не трябва да се сменя от потребителя от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия оторизиран център за обслужване на клиенти на Samsung, за да ангажирате квалифициран специалист да замени крушката.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Уредът трябва да се ремонтира и модифицира само от квалифициран персонал.	✓	✓	✓	✓
Не загрявайте течности и храна в запечатани контейнери в микровълновата фурна.	✓	✓	✓	✓
За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте този уред в близост до нагреватели, запалими материали, във влажно, мазно или прашно място, във място, изложено на директна слънчева светлина и вода, или където може да се появи газова утечка, или на неравна повърхност.	✓	✓	✓	✓
Уредът трябва да е правилно заземен според местните и национални норми.	✓	✓	✓	✓
Премахвайте всички чужди вещества, като например прах или вода от краищата на щепсела и точките на контакт регулярно, като използвате суха кърпа.	✓	✓	✓	✓
Не дърпайте, не огъвайте прекомерно и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.	✓	✓	✓	✓
В случай на изтичане на газ (като например пропан, втечнен компресиран газ и т.н.), проветрете незабавно, без да докосвате щепсела.	✓	✓	✓	✓
Не докосвайте щепсела с влажни ръце.	✓	✓	✓	✓
Не изключвайте уреда чрез изваждане на щепсела от контакта докато уредът работи.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте пръсти или чужди тела, при попадането на каквито и да било чужди вещества в уреда, като например вода, извадете щепсела от контакта и се обърнете към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Не прилагайте прекомерен натиск или удари върху уреда.	✓	✓	✓	✓
Не поставяйте фурната върху чупливи предмети, като например мивка или стъклени повърхности.	✓	✓		
Не използвайте бензен, разредители, алкохол, уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки за почистване на уреда.	✓	✓	✓	✓
Уверете се, че напрежението, честотата и тока са същите, като тези в спецификациите на продукта.	✓	✓		✓
Поставете щепсела на захранването плътно в контакта. Не използвайте адаптер за няколко щепсела, удължител или електрически трансформатор.	✓	✓	✓	
Не увивайте захранващия кабел около метални предмети, не го поставяйте между предмети или зад фурната.	✓	✓	✓	
Не използвайте повреден щепсел, повреден кабел за електрозахранване или разхлабен контакт. Когато щепселът или захранващият кабел са повредени, обърнете се към най-близкия ви сервизен център.	✓	✓	✓	✓
Не наливайте и не пръскайте директно вода върху фурната.	✓	✓		
Не поставяйте предмети върху фурната, вътре или върху вратата на фурната.	✓	✓	✓	
Не пръскайте опасни препарати като например инсектициди върху повърхността на фурната.	✓	✓		

Не съхранявайте запалими материали във фурната. Особено внимавайте при претопляне на храна или напитки, които съдържат алкохол, тъй като алкохолните пари могат да влязат в контакт с горещите части на фурната.	✓		✓	✓
Пазете децата далече от вратата, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат в нея или да захванат пръстите си в нея.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загряването на напитки в микровълнова фурна може да предизвика забавено изviране, затова трябва да се внимава при боравене с контейнера. За да предотвратите тази ситуация, ВИНАГИ изчаквайте 20 секунди след като се изключи фурната, така че температурата да се изравни. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. В случай на изгаряне спазвайте тези инструкции за ПЪРВА ПОМОЩ: • Потопете изгореното място в студена вода в продължение на поне 10 минути. • Покрийте с чиста, суха превръзка. • Не мажете с каквито и да било кремове, масла или лосиони.	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнови фурни; НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ каквито и да било метални съдове, чинии със златна или сребърна украса, скари, вилици и др. Махнете телчетата за затваряне на хартиени или пластмасови пликове. Причина: Може да се появи електрическа дъга или излизане на искри, което да повреди фурната.	✓		✓	✓
Не използвайте микровълновата си фурна за сушене на вестници или платове.	✓		✓	✓
Използвайте по-кратки времена за по-малки количества храна, за да предотвратите прегряването и изгарянето на храната.	✓		✓	✓
Не потопявайте захранващия кабел или щепсела във вода и го пазете далеч от нагрети повърхности.	✓	✓		
Яйца в черупки и цели твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълнова фурна, тъй като могат да експлодират, дори след като приключи микровълновото нагряване; Също така, не нагрявайте вакуумирани бутилки, буркани, съдове, ядки в черупки, домати и др.			✓	✓
НЕ покривайте вентилационните отвори с плат или хартия. Те могат да се запалят при напускането на горещия въздух от фурната. Фурната също може да прегрее и да се изключи автоматично; тя ще остане изключена, докато не се охлади достатъчно.	✓		✓	
Винаги използвайте кухненски ръкавици за фурна при изваждане на ястие от фурната, за да избегнете изгаряне по невнимание.			✓	
Разбърквайте течностите по време на загряване или след края на загряването и ги оставете да престоят поне 20 секунди, за да предотвратите изкипяване.			✓	
Стойте на една ръка разстояние от фурната, когато отваряте вратичката, за да предотвратите изгаряне от излизащия горещ въздух или пара.			✓	
Не работете с микровълновата фурна, когато е празна. Микровълновата фурна автоматично се изключва след 30 минути за безопасност. Препоръчваме да поставите чаша вода вътре във фурната, която да абсорбира микровълновата енергия, в случай че фурната се включи случайно.	✓			✓
Инсталирайте фурната според минималните пространства и разстояния, посочени в това ръководство. (Вж. "Монтаж на вашата микровълнова фурна".)	✓		✓	
Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.	✓	✓	✓	

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ВЪЗМОЖНО ИЗЛАГАНЕ НА ПОВИШЕНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ. (САМО ФУНКЦИЯ ЗА МИКРОВЪЛНИ)

Неспазването на следващите предпазни мерки за безопасност може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия.

(а) При никакви обстоятелства не трябва да се прави опит за работа с микровълновата фурна при отворена вратичка, да се пипа в блокировките за безопасност (ключалките на вратата) или да се вкарва каквото и да било във вентилационните отвори.

(б) НЕ поставяйте какъвто и да било предмет между вратичката на фурната и лицевата част и не позволявайте натрупване на остатъци от храни или почистващи препарати по уплътнителните повърхности. Поддържайте вратичката и уплътнителните повърхности на вратичката чисти, като ги изтривате след работа най-напред с влажна кърпа и след това с мека суха кърпа.

(в) НЕ работете с фурната, ако е повредена, докато не бъде ремонтирана от квалифициран техник по микровълнови фурни, обучен от производителя. Особено е важно вратичката на фурната да се затваря както трябва и да няма повреди по:

(1) врата (огъната)

(2) пантите на вратата (счупени или разхлабени)

(3) Уплътненията и уплътнителните повърхности на вратичката

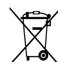
(г) Фурната не трябва да се регулира или ремонтира от никого, с изключение на подходящо квалифициран сервизен техник по микровълнови фурни, обучен от производителя.

Samsung ще начисли такса за ремонт за замяна на аксесоар или ремонт на козметичен дефект, ако повредата в уреда и/или аксесоара е причинена от клиента. Елементи, които се покриват от това условие, включват:

(а) Огъната, надраскана или повредена врата, дръжка, външен панел или контролен панел.

(б) Повредена или липсваща тава, направляваща ролка, съединител или скара.

- Използвайте този уред само по предназначението му, както е описано в това ръководство с инструкции. Тези бележки за Внимание и Важни инструкции за безопасността, описани в това ръководство, не обхващат всички възможни състояния и ситуации, които може да възникнат. Ваша е отговорността да използвате здрав разум, внимание и грижи, когато инсталирате, поддържате и работите с вашия уред.
- Поради причината, че тези инструкции за работа с уреда покриват различни модели, характеристиките на вашата микровълнова фурна могат да се различават в малка степен от описаните в това ръководство и не всички предупредителни знаци могат да бъдат приложими. Ако имате някакви въпроси или грижи, свържете се с нас в най-близкия сервизен център или потърсете помощ и информация онлайн на www.samsung.com.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за претопляне на храна. Предназначена е само за използване вкъщи. Не загрявайте никакви типове платове или възглавници, пълни с влакна, тъй като това може да предизвика изгаряния и пожар. Производителят не е отговорен за повреди, причинени от неправилно или неподходящо използване на уреда.
- Неспазването на поддръжката на фурната в чисто състояние би могло да доведе до влошаване на повърхността, което да се отрази неблагоприятно на дълготрайността на уреда и да доведе до възможна опасна ситуация.



ПРАВИЛНО ТРЕТИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО СЛЕД КРАЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИОННИЯ МУ ЖИВОТ (ОТПАДЪЧНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УРЕДИ)

(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

СЪДЪРЖАНИЕ

УКАЗАТЕЛ ЗА БЪРЗИ СПРАВКИ

БЪЛГАРСКИ

Ако искате да сготвите храна.

1. Поставете храната във фурната.
Изберете нивото на мощност, като натиснете бутона **Power Level (Ниво на мощност)** (⩩) един или повече пъти.



2. Изберете времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** или **10 s (10 сек.)**, както е необходимо.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).

<u>**Резултат:**</u> Готвенето започва. Фурната издава звуков сигнал четири пъти, когато готвенето завърши.



Ако искате да размразите храна.

1. Поставете замразената храна във фурната.
Натиснете бутона **Rapid Defrost (Ускорено замразяване)** (⁂) един или повече пъти според типа храна за размразяване.



2. Изберете теглото, като натиснете бутоните **kg (кг)** и **100g (100 гр.)** колкото е необходимо.

Kg   100g

3. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).



Ако искате да добавите допълнителна минута.

Оставете храната във фурната.
Натиснете **+30s** един или повече пъти – за всеки 30 секунди, които желаете да добавите.

+30 s

Ако искате да печете храна на грил.

1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутона **Grill (Грил)** (⨍), настройка на време (**10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**) и бутона **Start (Старт)** (◇).



2. Поставете храната върху скарата във фурната. Натиснете бутона **Grill (Грил)** (⨍). Изберете времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).

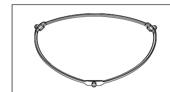


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимост от модела, който сте закупили, получавате няколко принадлежности, които могат да се използват по различни начини.

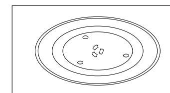
1. **Ролков пръстен**, за поставяне в центъра на фурната.

   <u>Предназначение:</u> Ролковият пръстен поддържа въртящата се поставка.



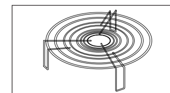
2. **Въртяща се поставка**, за поставяне върху ролковия пръстен с централен фитинг към съединителя.

   <u>Предназначение:</u> Въртящата се поставка служи като главна готварска повърхност; тя лесно може да се сваля за почистване.



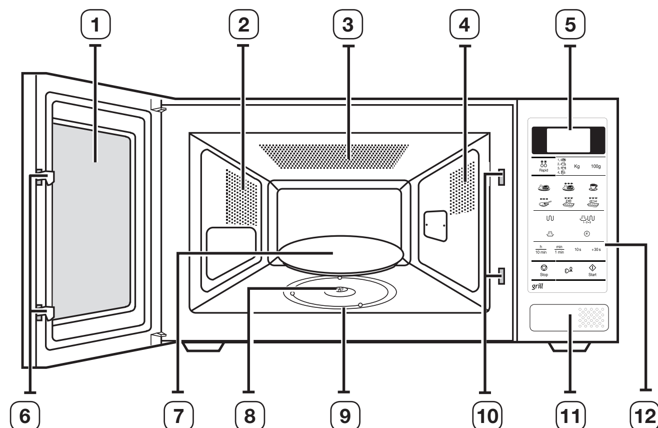
3. **Скара за грил**, за поставяне върху въртящата се поставка.

   <u>Предназначение:</u> Металната скара може да се използва с грил и комбинирано готвене.



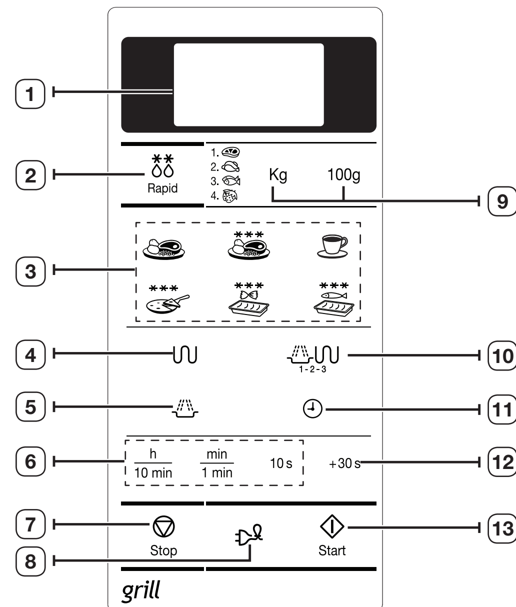
☛ **НЕ** работете с микровълновата фурна без поставени ролков пръстен и въртяща се поставка.

ФУРНА



1. ВРАТА
2. ВЕНТИЛАЦИОННИ ОТВОРИ
3. ГРИЛ
4. ОСВЕТЛЕНИЕ
5. ДИСПЛЕЙ
6. КЛЮЧАЛКИ НА ВРАТАТА
7. ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА
8. СЪЕДИНИТЕЛ
9. РОЛКОВ ПРЪСТЕН
10. ОТВОРИ ЗА БЛОКИРОВКАТА ЗА ОБЕЗОПАСЯВАНЕ
11. БУТОН ЗА ОТВАРЯНЕ НА ВРАТА
12. КОМАНДНО ТАБЛО

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ДИСПЛЕЙ
2. ИЗБОР НА ФУНКЦИЯТА ЗА БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ
3. ИЗБОР НА МИГНОВЕНО ПРЕТОПЛЯНЕ/ГОТВЕНЕ
4. БУТОН ЗА РЕЖИМ ГРИЛ
5. БУТОН ЗА РЕЖИМ НА МИКРОВЪЛНИ
6. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕ
7. БУТОН СПИРАНЕ/ОТКАЗ
8. БУТОН ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ
9. ИЗБОР НА ТЕГЛО
10. БУТОН ЗА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
11. БУТОН ЗА НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
12. БУТОН +30s
13. БУТОН ЗА СТАРТИРАНЕ

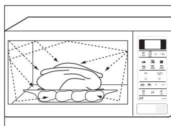
КАК РАБОТИ ЕДНА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Микровълните са високочестотни електромагнитни вълни; освобождаваната енергия дава възможност за готвене или претопляне на храна без промяна на формата или цвета.
Можете да използвате микровълновата си фурна за:

- Размразяване
- Моментално претопляне/готвене
- Готвене

Принцип на готвене.

1. Създаваните от магнетрона микровълни се разпространяват равномерно при въртенето на храната върху въртящата се поставка. Затова храната се готви равномерно.
2. Микровълните се абсорбират от храната до дълбочина от около 1 инч (2,5 см). След това готвенето продължава, като топлината се разсейва в храната.



3. Времената за готвене се променят в съответствие с използвания съд и свойствата на храната:
   - Количество и плътност
   - Съдържание на вода
   - Начална температура (от хладилник или не)

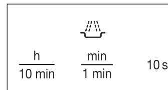
Тъй като центърът на храната се готви от разсейваната топлина, готвенето продължава дори когато сте извадили храната от фурната. Затова трябва да се спазват посочените в рецептите и в тази брошура времена за престой, за да се гарантира:

- Равномерно готвене на храната точно в центъра
- Една и съща температура в цялата храна

ПРОВЕРКА ДАЛИ ВАШАТА ФУРНА РАБОТИ ПРАВИЛНО

Следващата проста процедура ви дава възможност да проверите дали работи вашата фурна правилно през цялото време. Отворете вратичката, като натиснете големия бутон в долния десен ъгъл на командното табло.
Първо поставете купа с вода върху въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

1. Натиснете бутона **Power Level (Ниво на мощност)** () и задайте времето на 4 или 5 минути с натискане на бутона **1 min** съответния брой пъти.



2. Натиснете бутона **Start (Старт)** ().

   Резултат: Фурната нагрява водата 4 или 5 минути. След това водата трябва да ври.

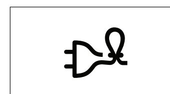


Щепселът на фурната трябва да се вкарва в подходящ стенен контакт. Въртящата се поставка трябва да е добре разположена във фурната. Ако се използва ниво на мощност, различно от максималното, е необходимо по-дълго време на водата да заври.

ЗАДАВАНЕ НА РЕЖИМА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната има режим за пестене на енергия. Тази функция пести електрическа енергия, когато фурната не се използва.

- Натиснете бутона **Пестене на енергия** ().
- За да излезете от режим за пестене на енергия, отворете вратичката, след което дисплеят показва текущото време. Фурната е готова за използване.



ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО

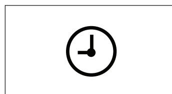
Вашата микровълнова фурна е с вграден часовник. Когато се подаде захранване, на екрана се показва автоматично, ":0", "88:88" или "12:00".
Моля, задайте текущото време. Времето може да се показва или в 24-часов, или в 12-часов формат. Трябва да сверите часовника:

- Когато монтирате вашата микровълнова фурна за пръв път
- След прекъсване на захранването

Не забравяйте да сверявате часовника, когато преминавате към или от лятно и зимно часово време.

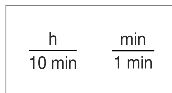
Автоматична функция за пестене на енергия
Ако не изберете някаква функция, докато уредът се настройва или работи с временно спиране, функцията се отменя и се показва часовникът след 25 минути.
Индикаторът на фурната ще се изключи след 5 минути при отворена врата.

1. За показване на времето в...

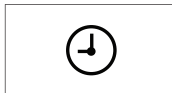


24-часов формат
12-часов формат
Натиснете бутона **Clock (Часовник)** (⏲) веднъж или два пъти.

2. Задайте часа с бутона **h** и минутите с бутона **min**.



3. Когато се покаже точното време, натиснете отново бутона **Clock (Часовник)** (⏲), за да пуснете часовника.

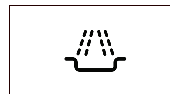


Резултат: Времето се показва винаги, когато не използвате микровълновата фурна.

ГОТВЕНЕ/ПРЕТОПЛЯНЕ

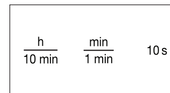
Следващата процедура обяснява как се готви или претопля храна. Винаги проверявайте настройките си за готвене, преди да оставите фурната без надзор.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка. След това затворете вратичката.

1. Натиснете бутона **Power Level (Ниво на мощност)** (♨).



Резултат: Показват се индикации 750 W (максимална мощност на готвене):
Изберете подходящото ниво на мощност, като натиснете бутона **Power Level (Ниво на мощност)** (♨)отново, докато не се покажат съответните ватове.
Вж. за справка таблицата за нива на мощност на следващата страница.

2. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**.



3. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).



Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Никога не включвайте фурната, когато е празна.

БЪЛГАРСКИ

БЪЛГАРСКИ

НИВА НА МОЩНОСТ

Можете да избирате измежду нивата на мощност по-долу.

Ниво на мощност	Мощност	
	МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА	**ГРИЛ**
ВИСОКО	750 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
РАЗМРАЗЯВАНЕ()	180 W	-
НИСКО/ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО	100 W	-
ГРИЛ	-	950 W
КОМБИ I ()	600 W	950 W
КОМБИ II ()	450 W	950 W
КОМБИ III ()	300 W	950 W

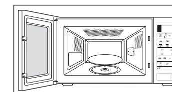
Ако изберете по-високо ниво на мощност, трябва да се намали времето за готвене.

Ако изберете по-ниско ниво на мощност, трябва да се увеличи времето за готвене.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да спирате готвенето по всяко време, за да проверявате храната.

1. За да спрете временно;
Отворете вратичката.



Резултат: Готвенето спира. За да подновите готвенето, затворете вратичката и натиснете отново бутона **Start (Старт)** ().

2. За да спрете напълно;
Натиснете бутона **Stop (Стоп)** ().



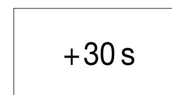
Резултат: Готвенето спира.
Ако желаете да отмените настройките на готвене, натиснете бутона **Stop (Стоп)** () отново.

Можете да отмените всяка настройки и преди започване, като просто натиснете бутона **Stop (Стоп)** ().

НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ

Можете да увеличите времето на готвене, като натиснете бутона **+30 s** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

1. Натиснете бутона **+30 s** по веднъж за всеки 30 секунди, които трябва да се добавят.

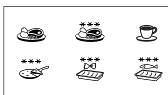


2. Натиснете бутона **Start (Старт)** ().



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА МОМЕНТАЛНО ПРЕТОПЛЯНЕ/ГОТВЕНЕ

При функцията Instant Reheat (Мигновено притопляне) времето за готвене се задава автоматично.
Можете да настроите броя на порциите, като натиснете подходящия бутон за мигновено претопляне необходимия брой пъти.
Най-напред поставете храната в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.



Натиснете бутона **Instant Reheat/Cook (Мигновено претопляне/готвене)**, който искате, необходимия брой пъти.

Резултат: Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇), за да започнете готвенето. Когато завърши:
1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти. (по веднъж на всяка минута)
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Например : Натиснете бутона **Drinks (Напитки)** веднъж, за да претоплите една чаша кафе. Вж. още подробности за справка таблицата на следващата страница.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

НАСТРОЙКИ ЗА МОМЕНТАЛНО ПРЕТОПЛЯНЕ/ГОТВЕНЕ

В следващата таблица са дадени 6 програми за автоматично претопляне и готвене, количества, времена за престой и съответни препоръки.

Храна/Бутон	Размер на порцията	Време за престой	Препоръки
Готови ястия (охладени)	300-350 гр. 400-450 гр.	3 мин.	Поставете на керамична чиния и покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Тази програма е подходяща за храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
Напитки (кафе, мляко, чай и вода при стайна температура)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 порцеланова чаша)	1-2 мин.	Налейте в керамична чаша и претопляйте без капак. Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в центъра на въртящата се поставка; разбъркайте внимателно преди и след това.
Готови замразени ястия	300-350 гр. 400-450 гр.	4 мин.	Вземете готово замразено ястие и проверете дали е подходящо за микровълнова фурна. Продупчете покритието на готовото ястие. Поставете замразеното готово ястие в центъра. Тази програма е подходяща за замразени полуфабрикатни храни, състоящи се от 3 компонента (напр. месо със сос, зеленчуци и гарнитура, като картофи, ориз или макарони).
Замразен рибен огретен	200 гр. 400 гр.	2-3 мин.	Поставете замразения рибен огретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за готови замразени храни, които се състоят от рибни филета със зеленчуци и сос.
Замразен мини киш/пица	150 гр. (4-6 бр.) 250 гр. (7-9 бр.)	-	Поставете мини кишите или мини пиците равномерно на скарата.
Замразени макаронени изделия огретен:	200 гр. 400 гр.	2-3 мин.	Поставете замразената паста гретен в подходяща чиния от огнеупорно стъкло. Поставете чинията върху скарата. Тази програма е подходяща за замразени паста, гретен като например лазаня, канелони или макарони.

БЪЛГАРСКИ

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА АВТОМАТИЧНО УСКОРЕНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Функцията за автоматично ускорено размразяване ви дава възможност да размразявате месо, птици, риба. Времето на размразяване и нивото на мощност се задават автоматично. Вие просто избирате програмата и теглото.

Използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнова фурна.

Най-напред поставете замразената храна в центъра на въртящата се поставка и затворете вратичката.

1. Изберете типа на храната, която готвите, като натиснете бутона **Ускорено размразяване** (⁂) един или повече пъти. (Вж. още подробности за справка таблицата на следващата страница.)



2. Изберете храната за готвене, като натиснете бутоните **kg (кг)** и **100g (100 гр.)**. Възможно е задаване на максимум 1500 гр.

Kg 100g

3. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).



Резултат:

- Размразяването започва.
- Фурната издава сигнал по време на размразяването, за да ви напомни да обърнете храната.
- Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇) отново, за да завършите размразяването.

Можете да размразявате храна и ръчно. За да направите това, изберете функция готвене/подгряване за микровълни с ниво на мощност 180 W. Вж. раздела, озаглавен "Готвене/Подгряване", на стр. 15 за повече подробности.

НАСТРОЙКИ ЗА АВТОМАТИЧНО БЪРЗО РАЗМРАЗЯВАНЕ

В следващата таблица са дадени различните програми за автоматично бързо размразяване, количества, времена за престой и съответни препоръки. Преди размразяване свалете всички видове опаковки. Поставяйте месо, птици, риба и плодове/ягодоплодни върху керамична чиния.

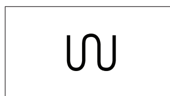
Код/Храна	Порция	Време за престой	Препоръки
1. Месо	200-1500 гр.	20-90 мин.	Покрийте краищата с алуминиево фолио. Обърнете месото, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, стекове, пържоли, мляно месо.
2. Птици	200-1500 гр.	20-90 мин.	Покрийте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Обърнете птицата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле.
3. Риба	200-1500 гр.	20-80 мин.	Покрийте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Обърнете рибата, когато фурната издаде звуков сигнал. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета.
4. Плодове/ Ягодоплодни	100-600 гр.	5-20 мин.	Подредете равномерно плодовете на плоска стъклена чиния. Тази програма е подходяща за всички видове плодове.

Изберете функция за ръчно размразяване с ниво на мощност 180 W, ако искате да размразите храната ръчно. За повече подробности за ръчното размразяване и времената за ръчно размразяване вж. за справка стр. 28.

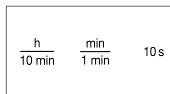
ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Грилът ви дава възможност да претопляте и печете храната бързо, без да използвате микровълни. За тази цел с вашата микровълнова фурна се доставя скара за грил.

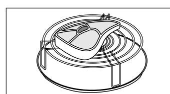
1. Подгрейте грила до необходимата температура, като натиснете бутона **Grill (Грил)** ( ), настройка на време (**10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**) и бутона **Start (Старт)** ( ).



2. Отворете вратичката и поставете храната на скарата.



3. Поставете храната върху скарата във фурната. Натиснете бутона **Grill (Грил)** ( ). Изберете времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**. (Максималното време за грил е 60 минути.)



4. Натиснете бутона **Start (Старт)** ( ).



Резултат: Светва светлината във фурната и въртящата се поставка започва да се върти.

1) Готвенето започва, а когато завърши, фурната подава звуков сигнал четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Не се безпокойте, ако нагревателят изключва и включва по време на печенето на грил. Тази система е предназначена да предотвратява прегряването на фурната.

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те могат да са много горещи.

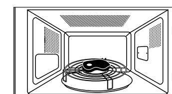
КОМБИНИРАНЕ НА МИКРОВЪЛНИ И ГРИЛ

Можете също и да комбинирате микровълново готвене с грил, за да готвите бързо и да печете едновременно.

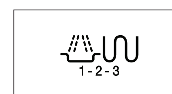
ВИНАГИ използвайте готварски съдове, безопасни и за микровълни, и за фурна. Стъклените или керамичните чинии са идеални, тъй като те позволяват на микровълните да проникват равномерно в храната.

ВИНАГИ използвайте кухненски ръкавици, когато докосвате чиниите във фурната, тъй като те ще са много горещи.

1. Отворете вратичката, като натиснете големия бутон в долния десен ъгъл на командното табло. Поставете храната върху скарата, а скарата – върху въртящата се поставка. Затворете вратичката.



2. Натиснете бутона **Combi (Комби)** ( ).



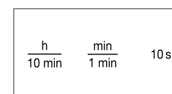
Резултат: Показват се следните индикатори:

	(режим микровълни и грил)
600 W	(изходна мощност)

Изберете подходящото **ниво на мощност**, като натиснете бутона **Combi (Комби)** ( )отново, докато не се покаже съответното ниво на мощността.

Не може да се задава температурата на грила.

3. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин.)**, **1 min (1 мин.)** и **10 s (10 сек.)**. Максималното време за готвене е 60 минути.



4. Натиснете бутона **Start (Старт)** ( ).



Резултат: Започва комбинираното готвене. Когато завърши.

1) Фурната издава звук четири пъти.
2) Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
3) На дисплея се показва отново текущото време.

Максималната микровълнова мощност за комбиниран микровълнов режим и грил е 600 W.

МНОГОЕТАПНО ГОТВЕНЕ

Микровълновата ви фурна може да се програмира за приготвя храна на до три степени.

Например : Желаете размразяване на храна и готвене, без да трябва да изключвате настройките на фурната след всеки етап. Така можете да размразите и сготвите 500 гр. риба на три етапа:

- Размразяване
- Готвене I
- Готвене II

Може да задавате между дву- и триетапно готвене.
Ако зададете триетапно, първият етап трябва да е размразяване.
Не натискайте бутона **Start (Старт)** (◇), докато не сте задали финалния етап.

1. Натиснете бутона **Rapid Defrost (Ускорено замразяване)** (⁂) веднъж или повече пъти.

Rapid

2. Задайте теглото, като натиснете бутона **kg (кг)** и **100g (100 гр.)** съответния брой пъти.
(500 гр. в примера)

Kg 100g

3. Натиснете бутона **Power Level (Ниво на мощност)** (♨).
Режим на микровълни (I):

♨ ; ако е необходимо, изберете нивото на мощност, като натиснете отново бутона **Power Level (Ниво на мощност)** (♨) един или повече пъти (600 W в примера).

4. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10s (10 сек)** (4 минути в примера).

h 10 min | min 1 min | 10 s

5. Натиснете бутона **Grill (Грил)** (∿).
Режим на грил (II):

6. Задайте времето за готвене, като натиснете бутоните **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** съответния брой пъти (5 минути в примера).
(Максималното време за грил е 60 минути.)

h 10 min | min 1 min | 10 s

7. Натиснете бутона **Start (Старт)** (◇).

Start

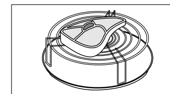
Резултат: Трите режима [размразяване и готвене(I, II)] се избират един след друг. Според режимът на размразяване, който сте избрали, фурната издава сигнал на половината време на размразяване, за да ви напомни да обърнете храната. Фурната издава звуков сигнал четири пъти, когато готвенето завърши.

- Крайният напомнящ сигнал звучи 3 пъти (по веднъж на минута).
- На дисплея се показва отново текущото време.

ИЗБОР НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте съдове, подходящи за микровълнова фурна. Не използвайте пластмасови съдове, чинии, хартиени чаши, кърпи и т. н.

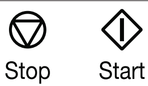
Ако желаете да изберете комбинирания режим на готвене (грил и микровълни), използвайте само безопасни за микровълнова и обикновена фурна чинии.



За повече подробности за подходящите готварски съдове и прибори вж. указателя за готварски съдове на стр. 21-22.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Можете да изключвате звуковия сигнал, когато искате.



1. Натиснете бутоните **Stop (Стоп)** (⊽) и **Start (Старт)** (◇) едновременно.

   Резултат: Фурната не издава звуков сигнал при всяко натискане на бутона.

   OFF



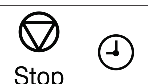
2. За да включите обратно звъненето, натиснете бутоните **Stop (Стоп)** (⊽) и **Start (Старт)** (◇) едновременно.

   Резултат: Фурната отново работи със звукови сигнали.

   On

ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Вашата микровълнова фурна е снабдена със специална програма "Безопасност за децата", която позволява фурната да бъде "заключена", така че децата или друг незапознат с нея да не може да я включват случайно.
Фурната може да се заключва по всяко време.



1. Натиснете бутоните **Stop (Стоп)** (⊽) и **Clock (Часовник)** (◷) едновременно.

   Резултат : Фурната се заключва (не могат да се избират никакви функции).

   L



2. За да отключите отново фурната, натиснете бутоните **Stop (Стоп)** (⊽) и **Clock (Часовник)** (◷) едновременно.

   Резултат: Фурната може да бъде използвана нормално.

УКАЗАТЕЛ ЗА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

За да готвят храната в микровълновата фурна, микровълните трябва да са в състояние да проникват в храната, без да се отразяват или поглъщат от чинията. Затова трябва да се внимава при избора на готварски съдове. Ако готварските съдове са маркирани като подходящи за микровълни, не трябва да се безпокоите. Следващата таблица изброява различни видове готварски съдове и посочва дали и как да се използват в една микровълнова фурна.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
Алуминиево фолио	✓ ✗	Може да се използва в малки количества за защита на зони от прегаряне. Ако фолиото е твърде близо до стената на фурната или се използва твърде много фолио, може да се образува дъга.
Плоча за запичане	✓	Не претопляйте повече от осем минути.
Съдове от порцелан и керамика	✓	Съдовете от порцелан, керамика, глазирана керамика и костен порцелан обикновено са подходящи, освен ако не са декорирани с метален кант.
Чинии от полиестерен картон за еднократно използване	✓	Някои замразени храни са опаковани в такива чинии.
Опаковки на аламинути		
• Полистиренови купи	✓	Могат да се използват за затопляне на храна. Прегряването може да причини стопяване на полистирена.
• Хартиени пликове или вестници	✗	Могат да се запалят.

БЪЛГАРСКИ

БЪЛГАРСКИ

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
• Рециклирана хартия или метални изрезки	✗	Може да причини образуване на дъга.
Стъклени съдове		
• Съдове за сервиране	✓	Могат да се използват, освен ако не са декорирани с метален кант.
• Фини стъклени съдове	✓	Могат да се използват за претопляне на храни или течности. Тънкото стъкло може да се счупи или пукне при бързо нагряване.
• Стъклени буркани	✓	Капакът трябва да се свали. Подходящи само за претопляне.
Метални		
• Чинии	✗	Могат да причинят образуване на дъги или пожар.
• Закопчалки на пликове за фризер	✗	
Хартиени		
• Чинии, чаши, салфетки и кухненска хартия	✓	За кратко готвене и претопляне. Също и за поемане на излишната влага.
• Рециклирана хартия	✗	Може да причини образуване на дъга.
Пластмасови		
• Съдове	✓	Особено ако са от топлоустойчива термопластмаса. Някои други пластмаси могат да се изкривяват или обезцветяват при високи температури. Не използвайте меламинова пластмаса.

Готварски съдове	Подходящи за микровълни	Коментари
• Прилепващ филм	✓	Може да се използва за задържане на влагата. Не трябва да докосва храната. Внимавайте при отстраняване на филма, тъй като ще излезе гореща пара.
• Пликове за фризер	✓✗	Само ако в тях може да се вари или са подходящи за фурна. Не трябва да са херметично затворени. Набодете с вилица, ако е необходимо.
Восъчна или пергаментова хартия	✓	Може да се използва за задържане на влагата и предотвратяване на изпръскване.

✓ : Препоръчва се

✓✗ : Използвайте внимателно

✗ : Не е подходящо

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

МИКРОВЪЛНИ

Микровълновата енергия всъщност прониква в храните, като се привлича и поглъща от тяхното съдържание на вода, мазнини и захар. Микровълните причиняват бързо движение на молекулите в храната. Бързото движение на тези молекули създава триене, а получената топлина готви храната.

ГОТВЕНЕ

Готварски съдове за микровълново готвене:
Готварските съдове винаги трябва да позволяват на микровълновата енергия да преминава през тях за максимална ефективност. Микровълните се отразяват от метали, като неръждаема стоманата алуминий или мед, но не могат да проникват през керамика, стъкло, порцелан и пластмаси, както и хартия и дърво. Така че храната не трябва да се готви в метални съдове.

Подходящи за микровълново готвене храни:
Много видове храни са подходящи за микровълново готвене, включително пресни или замразени зеленчуци, плодове, тестени изделия, ориз, зърнени храни, боб, риба и месо. В микровълнова фурна могат да се готвят също сосове, кремове, супи, пудинги на пара, плодови сладка и лютеници. Най-общо казано, микровълновото готвене е идеално за всеки вид храна, който може обикновено да се приготви на котлон. Топене на масло или шоколад, например (вж. главата със съвети, техники и препоръки).

Покриване по време на готвене
Много е важно да се покрива храната по време на готвене, защото изпаряваната вода се издига като пара и подпомага процеса на готвене. Храната може да се покрива по различни начини: напр. с керамична чиния, пластмасов капак или подходящ за микровълни прилепващ филм.

Времена за престой
След като готвенето завърши, важно е да се осигури време за престой на храната, за да се позволи на температурата вътре в храната да се изравни.

Готварски указател за замразени зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате.
Разбъркайте двукратно по време на готвенето и веднъж след готвенето. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покрийте по време на престоя.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Спанак	150 гр.	600 W	5½-6½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Броколи	300 гр.	600 W	10-11	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Грах	300 гр.	600 W	8-9	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Зелен боб	300 гр.	600 W	10-11	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (моркови/ грах/ царевица)	300 гр.	600 W	9-10	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.
Смесени зеленчуци (китайски стил)	300 гр.	600 W	8½-9½	2-3	Добавете 15 мл (1 супена лъжица) студена вода.

Готварски указател за ориз и тестени изделия

Ориз: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло с капак – по време на готвене оризът нараства двойно по обем. Гответе с капак. След като изтече времето за готвене, разбъркайте преди времето за престой, посолете и добавете подправки и масло.
Забележка: оризът може да не е поел цялата вода след изтичане на времето за готвене.

Тестени изделия: Използвайте голяма купа от огнеупорно стъкло. Добавете вряла вода, щипка сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.
Разбърквайте от време на време по време на и след готвене. Покривайте по време на престоя и изцедете внимателно след това.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бял ориз (леко сварен)	250 гр.	750 W	17-18	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз (леко сварен)	250 гр.	750 W	22-23	5	Добавете 500 мл студена вода.
Кафяв ориз	250 гр.	750 W	22-23	10	Добавете 600 мл студена вода.
Смесен ориз (ориз + див ориз)	250 гр.	750 W	18-19	5	Добавете 500 мл студена вода.
Смесени зърна (ориз + жито)	250 гр.	750 W	19-20	5	Добавете 400 мл студена вода.
Макаронени изделия	250 гр.	750 W	11-12	5	Добавете 1000 мл гореща вода вода.

Готварски указател за пресни зеленчуци

Използвайте подходяща купа от огнеупорно стъкло с капак. Добавете 30-45 мл студена вода (2-3 суп. лъжици) на всеки 250 гр., освен ако не се препоръчва друго количество вода – вж. таблицата. Гответе при затворен капак в продължение на минималното време – вж. таблицата. Продължете готвенето, за да получите резултати, които предпочитате. Разбъркайте по веднъж по време на и след готвене. Добавете сол, подправки или масло след готвене. Покривайте по време на престоя от 3 минути.

Съвет: Нарежете пресните зеленчуци на парчета с еднаква големина. Колкото са по-малки парчетата, толкова по-бързо ще се сготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да се готвят, като се използва пълната мощност на микровълновата фурна (750 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Броколи	250 гр. 500 гр.	5-5½ 8½-9	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Подредете стеблата към центъра.
Брюкселско зеле	250 гр.	6½-7½	3	Добавете 60-75 мл (5-6 суп. лъжици) вода.
Моркови	250 гр.	5-6	3	Нарежете морковите на парчета с равномерна големина.
Карфиол	250 гр. 500 гр.	5½-6 9½-10	3	Пригответе стръкчета с равномерна големина. Нарежете големите стръкчета на половинки. Подредете стеблата към центъра.
Тиквички	250 гр.	4-4½	3	Нарежете тиквичките на резени. Добавете 30 мл (2 суп. лъжици) вода или бучка масло. Гответе, докато едва омекнат.

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Патладжани	250 гр.	4½-5	3	Нарежете патладжаните на малки резенчета и поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр.	5-5½	3	Нарежете праз лука на дебели резени.
Гъби	125 гр. 250 гр.	1½-2 3½-4	3	Пригответе цели или нарязани на резени гъби. Не добавяйте вода. Поръсете с лимонов сок. Добавете сол и пипер на вкус. Изцедете преди сервиране.
Лук	250 гр.	5-6	3	Нарежете лука на резени или половинки. Добавете 15 мл (1 суп. лъжица) вода.
Чушки	250 гр.	4½-5	3	Нарежете чушките на малки резени.
Картофи	250 гр. 500 гр.	5-6 9-10	3	Претеглете обелените картофи и ги нарежете на половинки или четвъртинки с подобна големина.
Ряпа	250 гр.	5-5½	3	Нарежете ряпата на малки кубчета.

ПРЕТОПЛЯНЕ

Вашата микровълнова фурна претопля храната за част от времето, необходимо за конвенционалните печки с нагревателни плочи. Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване. Времената в таблицата се отнасят за течности при стайна температура от около +18 до +20 °C, или за замразена храна при температура около +5 до +7 °C.

Подреждане и покриване

Избягвайте да претопляте големи парчета, например месо – те се стремят към претопляне и изсъхват преди централната им част да се нагрее. Претоплянето на малки парчета е по-успешно.

Нива на мощност и разбъркване

Някои храни могат да се претоплят, като се използва мощност 750 W, докато други трябва да се претоплят, като се използват 600 W, 450 W или дори 300 W.
Вижте таблиците за упътване. Обикновено е по-добре да се претопля храната, като се използва по-ниско ниво на мощност, ако храната е деликатес, в големи количества или склонна да се нагрява много бързо (кайма например).
Разбърквайте добре или обръщайте храната по време на претопляне за по-добри резултати. При възможност разбърквайте отново преди сервиране.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешки храни. За да предотвратите бурно кипене на течности и възможни изгаряния, разбърквайте преди, по време на и след претопляне. Дръжте ги в микровълновата фурна по време на престоя. Препоръчваме в течностите да се поставя пластмасова лъжица или стъклена пръчка. Избягвайте прегряване (а оттам и разваляне) на храната.
За предпочитане е да се намалява времето за готвене и да се добавя допълнително време за претопляне, ако е необходимо.

Времена за нагряване и престой

При претопляне на храна за пръв път е полезно да се отбелязва изразходваното време за бъдеща справка.
Винаги се уверявайте, че претопляната храна се нагрява равномерно.
Оставяйте храната да престои кратко време след претопляне, за да се разпредели температурата равномерно.
Препоръчваното време за престой след претопляне е 2-4 минути, освен ако не се препоръчва друго време в таблицата.
Особено внимавайте при претопляне на течности и бебешка храна.
Вж. също главата с мерки по безопасност.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА ТЕЧНОСТИ

Винаги оставяйте време за престой от най-малко 20 секунди след изключване на фурната, за да може да се изравни температурата. Разбърквайте по време на претопляне, ако се налага, и ВИНАГИ разбърквайте след претопляне. За да предотвратите бурно кипене и възможно изгаряне, поставяйте лъжица или стъклена пръчка в напитките и разбърквайте преди, по време на и след претопляне.

ПРЕТОПЛЯНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ

БЕБЕШКИ ХРАНИ: Изпразнете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте след всяко претопляне! Оставете да престои в продължение на 2-3 минути преди сервиране. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчвани температури за сервиране: между 30-40 °C.
БЕБЕШКО МЛЯКО: Налейте млякото в стерилизирана стъклена бутилка. Претопляйте непокрито. Никога не претопляйте бебешка бутилка с биберон на нея, тъй като бутилката може да пръсне, ако се прегрее. Разтръскайте добре преди времето за престой и отново преди сервиране! Проверявайте температурата на бебешкото мляко или храна, преди да ги дадете на бебето. Препоръчвани температури за сервиране: около 37 °C.
ЗАБЕЛЕЖКА: Бебешката храна се нуждае особено от внимателна проверка преди сервиране, за да се предотвратят изгаряния.
Използвайте нивата на мощност и времената за претопляне в следващата таблица като упътване за претопляне.

Претопляне на течности и храни

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Напитки (кафе, чай и вода при стайна температура)	150 мл (1 чаша) 250 мл (1 порцеланова чаша) 500 мл (2 порцеланова чаша)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Налейте в керамична чаша и претопляйте без капак. Поставете малка (150 мл) или голяма (250 мл) чаша в центъра на въртящата се поставка; разбъркайте внимателно преди и след това.
Супа (охладена)	250 гр. 450 гр.	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте добре след претопляне. Разбъркайте отново преди сервиране.
Задушено (охладено)	350 гр.	600 W	5-6	2-3	Поставете задушеното в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Макаронени изделия със сос (охладени)	350 гр.	600 W	4-5	3	Поставете макаронените изделия (напр. спагети или яйчено фиде) върху плоска керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Разбъркайте преди сервиране.

Храна	Порция	Мощност	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Макаронени изделия с плънка и сос (охладени)	350 гр.	600 W	4½-5½	3	Поставете макаронените изделия с плънка (напр. равиоли, тортелини) в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбърквайте от време на време по време на претоплянето и отново преди престой и сервиране.
Пакетирани ястия (охладени)	300 гр. 400 гр.	600 W	5-6 6-7	3	Разделете ястието от 2-3 охладени компонента върху керамична чиния. Покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни.
Готови замразени ястия	300 гр. 400 гр.	600 W	11½-12½ 13-14	4	Поставете съд, предназначен за микровълнова фурна, със замразена храна (-18 °C) на въртящата се поставка. Продупчете филма или покрийте с прилепващ филм за микровълнови фурни. Оставете време за претопляне около 4 минути.

Претопляне на бебешки храни и мляко

Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за претопляне.

Храна	Порция	Мощност	Време	Време на престой (мин.)	Инструкции
Бебешки храни (зеленчуци с месо)	190 гр.	600 W	30 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешка овесена каша (овесени ядки + мляко + плодове)	190 гр.	600 W	20 сек.	2-3	Изпразнете в дълбока керамична чиния. Гответе с капак. Разбъркайте след времето за готвене. Оставете да престоят 2-3 минути. Преди сервиране разбъркайте добре и проверете внимателно температурата.
Бебешко мляко	100 мл 200 мл	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Разбъркайте или разклатете добре и налейте в стерилизирана стъклена бутилка. Поставете в центъра на въртящата се поставка. Гответе без капак. Разклатете добре и оставете да престои най-малко 3 минути. Преди сервиране разклатете добре и проверете внимателно температурата.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Микровълните са превъзходен начин за размразяване на замразени храни. Микровълните внимателно размразяват замразената храна за кратък период от време. Това може да е чудесно предимство, ако дойдат внезапно неочаквани гости.

Замразените пилета трябва да се размразят напълно преди готвене. Отстранете всякакви метални връзки и извадете пилето от обвивката, за да може да се оттече течността при размразяване.

Поставете замразената храна върху съд без капак. Обърнете на половината време, източете всякаква течност и отстранете дреболиите възможно най-бързо.

Проверявайте храната от време на време, за да се уверите, че не се затопля.

Ако започнат да се загряват по-малки и по-тънки части от замразената храна, те могат да се увият в малки ленти алуминиево фолио по време на размразяване.

Ако външната повърхност на пилето започне да се затопля, спрете размразяването и го оставете за 20 минути преди продължаване.

Оставяйте рибата, месото и пилешките храни да престояват, за да завърши размразяването. Времето на престой до пълното размразяване е различно в зависимост от размразяваното количество. Вж. за справка таблицата по-долу.

Съвет: Тънките пластове храна се размразяват по-добре и по-малките количества изискват по-малко време от по-големите. Помнете този съвет, докато замразявате и размразявате храни.

За размразяване на замразени храни с температура около -18 до -20 °C използвайте следващата таблица като упътване.

Цялата замразена храна трябва да се размразява, като се използва нивото на мощност за размразяване (180 W).

Храна	Порция	Време (мин.)	Време на престой (мин.)	Инструкции
Месо				
Говежда кайма	500 гр.	10-12	5-20	Поставете месото върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Свински пържоли	250 гр.	7-8		
Птици				
Парчета пиле	500 гр. (2 бр.)	12-14	15-40	Най-напред поставете порциите с кожата надолу, а целите пилета с гърдите надолу върху плоска керамична чиния. Покрийте по-тънките краища, например крилца и краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Цела кокошка	1000 гр.	25-28		
Риба				
Рибно филе	250 гр. (2 бр.)	6-7	5-20	Поставете замразената риба в средата на плоска керамична чиния. Подредете по-тънките части под по-дебелите. Покрийте тесните краища с алуминиево фолио. Обърнете след половината от времето за размразяване!
	400 гр. (4 бр.)	11-13		
Плодове				
Безкостилкови плодове	250 гр.	6-7	5-10	Разпределете плодовете върху плоска, кръгла стъклена чиния (с голям диаметър).
Хляб				
Хлебчета (всяко около 50 гр.)	2 бр. 4 бр.	1½-2 3-4	5-10	Подредете хлебчетата в кръг или хляба хоризонтално върху кухненска хартия в средата на въртящата се поставка. Обърнете след половината от времето за размразяване!
Тостове / сандвичи	250 гр.	4-5		
Немски хляб (пшенично + ръжено брашно)	500 гр.	8-10		

ГРИЛ

Нагревателните елементи на грила се намира под тавана на фурната. Те работят, докато вратата е затворена и въртящата се поставка се върти. Въртенето на въртящата се поставка прави печенето на храната по-равномерно. Подгряването на грила в продължение на 2-3 минути води до по-бързо печене на храната.

Готварски съдове за печене на грил:

Трябва да са огнеупорни и могат да включват метал. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за печене на грил храни:

Пържоли, наденици, стекове, хамбургери, бекон и шунка, тънки рибни порции, сандвичи и всички видове препечени филии с плънки.

Важна забележка:

Винаги когато се използва само режим за печене на грил проверявайте нагревателният елемент под тавана да е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Помнете, че храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция.

МИКРОВЪЛНИ + ГРИЛ

Този режим на готвене комбинира излъчваната топлина, която идва от грила, със скоростта на микровълновото готвене. Той работи само докато вратичката е затворена и въртящата се поставка се върти. Благодарение на въртенето на въртящата се поставка храната се пече равномерно.

При този модел са на разположение три комбинирани режима: 600 W + грил, 450 W + грил и 300 W + грил.

Готварски съдове за готвене с микровълни + грил

Използвайте готварски съдове, през които могат да преминават микровълните. Готварските съдове трябва да са огнеупорни. Не използвайте метални готварски съдове при комбинира режим. Не използвайте никакви пластмасови готварски съдове, тъй като те могат да се стопят.

Подходящи за готвене с микровълни + грил храни:

Подходящите за готвене в комбиниран режим храни включват всички видове ястия, които се нуждаят от претопляне и печене (напр. печени макаронени изделия), както и храни, които изискват кратко време за готвене за изпичане на горния край на храната. Този режим може да се използва също така и за големи порции храна, които печелят от препечена и хрупкава корица (напр. пилешки порции, като ги обръщате по време на готвене). Вж. таблицата за печене на грил за повече подробности.

Важна забележка:

Винаги когато се използва комбиниран режим (микровълни + грил) проверявайте дали нагревателният елемент под тавана е в хоризонтално положение, а не във вертикално положение към задната стена. Храната трябва да се поставя върху високата скара, освен ако не се препоръчва друга инструкция. Иначе трябва да се поставя направо върху въртящата се поставка. Вж. за справка инструкциите в следващата таблица.

Храната трябва да се обръща, ако трябва да се пече от двете страни.

БЪЛГАРСКИ

Ръководство за грил

Подгрейте нагревателя с функцията за грил в продължение на 2-3 минути, преди да печете храна на грил. Използвайте нивата на мощност и времената в тази таблица като упътване за печене на грил.

Прясна храна	Порция	Режим на готвене	1ва страна - време (мин.)	2ра страна - време (мин.)	Инструкции
Препечени филийки	4 бр. (4 x 25 гр.)	Само грил	4-6	3-4	Поставете филийките една до друга върху скарата.
Хлебчета (вече печени)	2-4 броя	Само грил	2-3	1-2	Поставете хлебчетата най-напред с долната страна нагоре в кръг направо върху скарата.
Домати на грил	250 гр. (2 бр.)	300 W + грил	4½-5½	-	Нарежете доматите на половинки. Сложете сол, пипер и малко сирене отгоре. Подредете в кръг върху плоска чиния от огнеупорно стъкло. Поставете ястието върху скарата.
Тостове стил "Хавай"	2 бр. (300 гр.)	300 W + грил	5-7	-	Препечете най-напред филийките хляб. Поставете филийките (с шунка, ананас, кашкавал) една до друга върху скарата. Оставете да престои 2-3 минути след готвене.
Пилешки крилца (охладени)	400-500 гр. (6 бр.)	300 W + грил	11-13	9-11	Подгответе охладени парчетата пиле като крилца и бутчета с олио и подправки. Поставете ги в кръг на скарата с костите към средата. Оставете да престоят 2-3 минути след печенето на грил.
Цела кокошка	1200 гр.	450 W + грил	20-25	15-20	Намажете охладеното пиле с олио и подправки и го поставете с гърдите надолу върху огнеупорното стъкло. Поставете съда върху въртящата се поставка. Обърнете след първия път. Оставете да престои 5 минути след печенето.
Печени картофи	500 гр.	450 W + грил	8-10	-	Нарежете картофите на половини и ги наредете в кръг върху скарата с отрязаната страна нагоре към грила. Намажете отрязаната страна със зехтин и подправки. Оставете да престои 3 минути след печенето.
Замразени макаронени изделия:	400 гр.	600 W + грил	13-15	3-4	Поставете замразените макаронени изделия (-18 °C), например лазаня или тортелини в подходящ съд от огнеупорно стъкло и го сложете на скарата.
Замразен рибен огретен	400 гр.	450 W + грил	20-22	3-4	Поставете замразения рибен огретен (-18 °C) в подходяща чиния от огнеупорно стъкло и и го сложете на скарата.
Замразена пица	250 гр. (8 бр.)	300 W + грил	10-12	-	Поставете замразените парчета пица (-18 °C) в кръг върху скарата.

Прясна храна	Порция	Режим на готвене	1ва страна - време (мин.)	2ра страна - време (мин.)	Инструкции
Замразена торта	200-250 гр. (1-2 бр.)	300 W + грил	3-5	-	Поставете замразените парчета щрудел (-18 °C) едно до друго на скарата. Оставете да престои 5 минути след размразяване.

СПЕЦИАЛНИ СЪВЕТИ

ТОПЕНЕ НА МАСЛО

Поставете 50 гр. масло в малка дълбока стъклена чиния. Покрийте с пластмасов капак.
Нагрявайте в продължение на 30-40 секунди, като използвате 750 W, докато маслото се стопи.

ТОПЕНЕ НА ШОКОЛАД

Поставете 100 гр. шоколад в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 3-5 минути, като използвате 450 W, докато шоколадът се стопи.
Разбъркайте веднъж или два пъти по време на топенето. Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

ТОПЕНЕ НА КРИСТАЛИЗИРАЛ ПЧЕЛЕН МЕД

Поставете 20 г кристализирал пчелен мед в малка дълбока стъклена чиния.
Нагрявайте в продължение на 20-30 секунди, като използвате 300 W, докато медът се стопи.

ТОПЕНЕ НА ЖЕЛАТИН

Положете сухи желатинови листа (10 гр.) в продължение на 5 минути в студена вода.
Поставете източения желатин в малка купа от огнеупорно стъкло.
Нагрейте в продължение на 1 минута, като използвате 300 W.
Разбъркайте след стопяване.

ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАЗУРИ / СНЕЖНИ КРЕМОВЕ (ЗА КЕЙКОВЕ И ПАСТИ)

Смесете разтворимата глазура (14 гр.) с 40 гр. захар и 250 мл студена вода.
Гответе непокрито в купа от огнеупорно стъкло за 3½ до 4½ минути при 750 W, докато глазурата стане прозрачна. Разбъркайте два пъти по време на готвене.

ПРИГОТВЯНЕ НА КОНФИТЮР

Поставете 600 гр. плодове (напр. смесени безкостилкови) в подходяща по големина стъклена огнеупорна купа с капак. Добавете 300 гр. захар за консервиране и разбъркайте добре.
Гответе покрити в продължение на 10-12 минути, като използвате 750 W.
Разбъркайте няколко пъти по време на готвене. Изпразнете направо в бурканчета за сладко с винтови капачки. Оставете да престоят с капак в продължение на 5 минути.

ГОТВЕНЕ НА ПУДИНГ

Смесете пудинг на прах със захар и мляко (500 мл), като спазвате указанията на производителя, и разбъркайте добре. Използвайте подходяща по размер купа от огнеупорно стъкло с капак. Гответе с капак в продължение на 6,5 до 7,5 минути при 750 W.
Разбъркайте няколко пъти добре по време на готвене.

ПЕЧЕНЕ НА БАДЕМОВИ ПОДПРАВКИ

Разпрострете 30 гр. нарязани бадеми върху средна по големина керамична чиния.
Разбъркайте няколко пъти по време на печенето в продължение на 3,5 до 4,5 минути, като използвате 600 W.
Оставете да престоят в продължение на 2-3 минути във фурната.
Използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате!

КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО СЕ СЪМНЯВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако имате някой от изброените по-долу проблеми, опитайте дадените решения.

Това е нормално.

- Конденз във вътрешността на фурната.
- Въздушен поток около вратичката и външния корпус.
- Отражение на светлината около вратичката и външния корпус.
- Излизаща пара от около вратичката или вентилационните отвори.

Фурната не се пуска когато натиснете бутона Start (Старт) (◇).

- Напълно ли е затворена вратичката?

Храната изобщо не е сготвена.

- Правилно ли сте настроили таймера и/или натиснали бутона **Start (Старт)** (◇)?
- Затворена ли е вратичката?
- Не сте ли претоварили електрическата верига и сте изгорили предпазителя, или сте принудили прекъсвача да изключи?

Храната е или препечена, или недопечена.

- Правилно ли е зададена продължителността на готвене за вида храна?
- Правилно ли е избрано нивото на мощност?

Във вътрешността на фурната се появяват искри и пукане (образуване на дъга).

- На сте ли използвали чиния с метални кантове?
- Не сте ли оставили вилица или други метални прибори във вътрешността на фурната?
- Близо ли е алуминиевото фолио до вътрешните стени?

Осветлението на фурната не работи.

- Не трябва да сменяте сами крушката на фурната от съображения за безопасност. Свържете се с най-близкия център за обслужване на клиенти на Samsung, за да планирате смяната от квалифициран техник.

Фурната причинява смущения на радиоапарати или телевизори.

- Може да се наблюдават леки смущения на телевизори или радиоапарати, когато фурната работи. Това е нормално. За да решите този проблем, монтирайте фурната далеч от телевизори, радиоапарати и антени.
- Ако се открие смущение от микропроцесора на фурната, дисплеят може да се нулира. За да разрешите този проблем, изключете щепсела от контакта и отново го включете. Настройте часовника.

При първоначална работа може да има пушек и лоша миризма.

- Това е временно състояние, причинено от загряването на новите компоненти. Пушекът и миризмата ще изчезнат напълно след 10 минути работа.
  За да отстраните миризмата по-бързо, пуснете микровълновата фурна с поставен лимонов сок.

Ако горните указания не ви помагат в решаването на проблема, се обърнете към вашия местен център за обслужване на клиенти на SAMSUNG.

Посочете следната информация:

- Номер на модел и сериен номер, обикновено означени на гърба на фурната
- Данни за гаранцията
- Ясно описание на проблема

След това се обърнете към вашия местен дилър или сервиза на SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Модел	GW731K
Захранващо напрежение	230 V ~ 50 Hz
Консумация на ел. енергия Микровълни Грил Комбиниран режим	 1100 W 950 W 2050 W
Изходна мощност	100 W / 750 W (IEC-705)
Работна честота	2450 MHz
Магнетрон	OM75S(31)
Метод на охлаждане	Двигател на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш x В x Д) Габаритни Кухина на фурната	 489 x 275 x 338 мм 330 x 199 x 309 мм
Обем	20 литра
Тегло Нетно	 Прибл. 11,5 кг

ЗАБЕЛЕЖКА

БЪЛГАРСКИ



ЗАБЕЛЕЖКА

ЗАБЕЛЕЖКА

БЪЛГАРСКИ

ЗАБЕЛЕЖКА

ЗАБЕЛЕЖКА



ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Кодов №: DE68-04092B-02

GW731K

Микробранова печка

Упатство за употреба и водич за готвење

Ве молиме имајте предвид дека гаранцијата од Samsung НЕ покрива повици за услуги поврзани со објаснувања за работата на производот, корекции на неправилна инсталација или вршење на стандардно чистење или одржување.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ова упатство е направено од 100 % рециклирана хартија.

замислете ги можностите

Ви благодариме што купивте Samsung производ. За да добиете целосна услуга, ве молиме регистрирајте го вашиот производ на

www.samsung.com/register



МАКЕДОНСКИ

КОРИСТЕЊЕ НА УПАТСТВОТО

Купивте SAMSUNG микробранова печка. Вашето упатство содржи корисни информации за готвење со микробрановата печка:

- Мерки за безбедност
- Прикладни додатоци и садови
- Корисни совети за готвење
- Совети за готвење

ЛЕГЕНДА ЗА СИМБОЛИТЕ И ИКОНИТЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди или смрт**.
ВНИМАНИЕ	Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **помали повреди или оштетување на околината**.

Предупредување; опасност од пожар	Предупредување; жешка површина
Предупредување; струја	Предупредување; експлозивен материјал
НЕ обидувајте се.	НЕ допирајте.
НЕ расклопувајте.	Експлицитно следете ги упатствата.
Извадете го приклучокот за напојување од ѕидниот штекер.	Проверете дали машината е заземјена заради избегнување на електричен удар.
Повикајте го сервисниот центар за помош.	Забелешка
Важно	

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО ЗА КОРИСТЕЊЕ ВО ИДНИНА.

Потрудете се постојано да ги следите овие мерки за безбедност.

Пред да започнете да ја користите печката, прочитајте и следете ги следните инструкции.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција за микробранови)

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или делот за затворање се оштетени, печката не треба да се употребува сè додека не се поправи од страна на квалификувано лице.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ризично е лицата кои не се компетентни да вршат сервис или поправка со отстранување на капакот кој овозможува заштита од микробрановата енергија.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Течностите и останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија.

Овој уред е наменет за користење само во домаќинства.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Дозволена е употреба на рерната од страна на деца без надзор единствено во случај кога се дадени соодветни инструкции за детето да може да ја користи рерната на безбеден начин и доколку ја разбира опасноста од неправилна употреба.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца, освен ако се на возраст од 8 години или повеќе и се надгледуваат.
- Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки.
- Кога загревате храна во пластични или хартиени кеси, внимавајте да не дојде до палење.
- Микробрановата печка е наменета за загревање на храна и пијалоци. Сушење храна или облека и загревање на подлоги за топлење, топлинки, сунѓери, влажни алишта и слично може да предизвика ризик од повреди, палење или пожар.
- Ако избувне чад, исклучете го уредот или прекинете го напојувањето и оставете ја вратата затворена за да се изгасне пламенот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Содржината на шишињата и тегличките со храна за деца треба да се промешаат или протресат и да се провери температурата пред употребата, за некој да не се изгори.
- Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена.
- Чистете ја печката редовно и отстранете ги сите остатоци од храна.

- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.
- Овој уред не е наменет за инсталирање во возила од типот на комби, каравани и слично.
- Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност.
- Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Течностите или останатата храна не смеат да се загреваат во затворени садови за да не дојде до експлозија;
- Уредот не треба да се чисти под млаз вода.
- Оваа печка треба да се постави во соодветна насока и висина кои ќе овозможат лесен пристап до внатрешноста и делот за управување.
- Пред да ја употребите печката за прв пат, печката треба да работи со вода во рок од 10 минути, па потоа да се користи.
- Ако печката создава чуден звук, мирис на запалено или испушта чад, веднаш извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.
- Микробрановата печка треба да се постави на начин на кој приклучокот ќе биде достапен.
- Микробрановата печка е наменета за користење единствено на работна маса во кујна и таа не смее да се поставува во орман.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ (само функција на рерна) - изборно

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога уредот работи во комбиниран режим, децата може да ја употребуваат печката само под надзор на возрасен заради температурата која се ослободува.
- За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во печката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Уредот не треба да се чисти со пареа.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови. Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на печката кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот.

Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.

Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

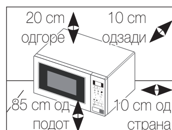
Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.

Овој производ спаѓа во Група 2 Класа B ISM опрема. Дефиницијата за групата 2 ја опфаќа целата ISM опрема кај која радио-фреквентната енергија намерно се генерира и/или користи во форма на електромагнетно зрачење заради третман на материјалите, како и EDM и опремата за електрично заварување. Во опремата од Класа B спаѓа опрема која е погодна за користење во домаќинствата и институциите кои се директно поврзани на електрична мрежа со низок напон со која се снабдуваат зградите заради користење во домаќинствата.

МАКЕДОНСКИ

ИНСТАЛИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Поставете ја печката на рамна површина на височина од 85 cm од подот. Површината треба да е доволно цврста за да ја издржи тежината на печката.



1. Кога ја поставувате печката, оставете соодветен простор за вентилација од најмалку 10 cm (4 инчи) одзади и од страните и 20 cm (8 инчи) одгоре.
2. Отстранете ја амбалажата од внатрешноста на печката.
3. Поставете ги кружниот прстен и плочата. Проверете дали чинијата се врти слободно. (само модел со вртлива плоча)
4. Микробрановата печка треба да се постави така да приклучокот биде достапен.

☛ Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации. За ваша безбедност, приклучете го кабелот во соодветен AC приклучок со заземјување.

☛ Не поставувајте ја микробрановата печка во топла и влажна околина како на пример во близина на шпорет или радијатор. Спецификациите за напојување на печката треба да се почитуваат и секој продолжителен кабел треба да ги задоволува истите стандарди кои важат за кабелот кој се испорачува со печката. Пред првото користење на микробрановата печка избришете ја внатрешноста и вратата за затворање со влажна крпа.

ЧИСТЕЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Следните делови од микробрановата печка треба да се чистат редовно за да не се таложат остатоци од маснотии и храна:

- Внатрешните и надворешните површини
- Вратата и шарките
- Плочата и кружните прстени (само модел со вртлива плоча)

☛ **СЕКОГАШ** проверете дали шарките од вратата се чисти и дали вратата е добро затворена.

☛ Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или да предизвика несакани опасни ситуации.

1. Исчистете ја внатрешноста со мека крпа и топла

вода со сапуница. Исплакнете и исушете.

2. Отстранете ја нечистотијата од внатрешната површина на печката со насапунета крпа. Исплакнете и исушете.

3. За да ги отстраните тврдокорните нечистотии и мирисот, ставете чаша со разблажен лимонов сок во печката и загрејте десет минути со најголема јачина.

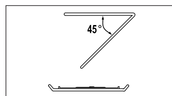
4. Измијте ја вртливата плоча кога тоа ќе биде потребно, може и во машина за миење садови.

НЕМОЈТЕ да истурате вода на вентилацијата. **НИКОГАШ** не употребувајте абразивни или хемиски средства. При чистењето на шарките од вратата особено внимавајте да нема остатоци:

- Кои се наталожени
- Го попречуваат затворањето на вратата

Исчистете ја внатрешноста на микробрановата печка по секоја употреба со благ раствор од детергент, но не правете го тоа веднаш, оставете да се олади за да не се изгорите.

Кога го чистите внатрешниот горен дел од печката, најдобро е да го спуштите грејачот за 45 ° и потоа да исчистите.
(само модели со подвижен грејач)



СКЛАДИРАЊЕ И ПОПРАВКА НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Обрнете внимание на неколку работи во ситуации кога треба да ја складирате или сервисирате микробрановата печка.
Не употребувајте ја печката ако вратата или шарките од вратата се оштетени како на пр.:

- Скршени шарки
- Расипани затворачи
- Изобличено или искривено куќиште

Само квалификуван сервисер може да врши поправки на микробрановата печка

НИКОГАШ не отстранувајте го капакот од печката. Доколку печката не работи и треба да се сервисира или се сомневате во нешто:

- Исклучете ја од напојување
- Обратете се до најблискиот сервисен центар

Ако сакате да ја складирате печката привремено, одберете суво, чисто место.
Причина : Правта и влагата можат неповолно да влијаат на работните делови од печката.

Микробрановата печка не е наменета за комерцијална употреба.

Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

	⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ				
	Вршењето модификации и поправки на уредот е дозволено само на овластен персонал.	✔	✔	✔	✔
	Не загревајте течности и друга храна во затворени садови со функцијата за микробранови.	✔	✔	✔	✔
	Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пареа.	✔	✔	✔	✔
	Немојте да го инсталирате овој уред: во близина на грејно тело, запалив материјал; на влажно, масно или прашливо место, на место изложено на директна сончева светлина и вода или на места каде што се можни истекувања на гас; на нерамна подлога.	✔	✔	✔	✔
	Овој уред мора да биде соодветно заземјен во согласност со локалните и националните правила.	✔	✔	✔	✔
	Редовно вршете отстранување на сите супстанци како прав или вода од приклучокот за напојување и допирните точки со помош на сува крпа.	✔	✔	✔	✔
	Кабелот за напојување не треба да се влече, прекумерно да се витка или да се ставаат тешки предмети врз него.	✔	✔	✔	✔
	Во случај на истекување на гас (како пропан, LP гас, итн.), веднаш проветрете ја собата без допирање на приклучокот за напојување.	✔	✔	✔	✔
	Не допирајте го приклучокот за напојување со мокри раце.	✔	✔	✔	✔
	Не исклучувајте го уредот преку вадење на приклучокот за напојување додека уредот се користи.	✔	✔	✔	✔
	Немојте да ги ставате вашите прсти или надворешни супстанци, доколку во уредот навлезат надворешни супстанци како вода, извадете го приклучокот за напојување и обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
	Немојте да вршите прекумерно притискање или удирање на уредот.	✔	✔	✔	✔
	Немојте да ја поставувате печката врз кршливи елементи како лавабоа или стаклени елементи.	✔	✔		
	При чистење на уредот не користете бензен, разредувач, алкохол, чистач на пареа или чистач со висок притисок.	✔	✔	✔	✔
	Погрижете се напонот на напојувањето, фреквенцијата и струјата да бидат исти како оние од спецификациите на производот.	✔	✔		✔
	Приклучокот за напојување цврсто вметнете го во ѕидниот штекер. Не употребувајте адаптер со повеќе приклучни места, продолжителен кабел или електричен трансформатор.	✔	✔	✔	
	Не го закачувајте кабелот за напојување на метални предмети, вметнете го кабелот за напојување помеѓу предметите или зад печката.	✔	✔	✔	
	Не употребувајте оштетен приклучок за напојување, оштетен кабел за напојување или штекер со раширени отвори. Кога приклучокот или кабелот за напојување ќе се оштети, обратете се до најблискиот сервисен центар.	✔	✔	✔	✔
	Не сипувајте или прскајте вода директно на печката.	✔	✔		
	Не ставајте предмети на печката, во нејзината внатрешност или на нејзината врата.	✔	✔	✔	
	Немојте да прскате испарливи материјали како инсектициди на површината од печката.	✔	✔		

Не ставајте запаливи материјали во печката. Обрнете посебно внимание при загревање на храна или пијалоци кои содржат алкохол бидејќи алкохолната пареа може да дојде во контакт со некој жежок дел од печката.	✔		✔	✔
Не дозволувајте им на децата да се приближуваат до вратата кога ја отворате или затворате, бидејќи може да се удрат во неа или да им ги стиснете нивните прсти со вратата.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Загревањето на течности во печката може да доведе до задоцнето вриење, затоа внимавајте кога ракувате со садот; За да се заштитите во ваква ситуација СЕКОГАШ оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Во случај на изгореници, следете ги овие инструкции за ПРВА ПОМОШ: • Изгорената површина потопете ја во ладна вода најмалку 10 минути. • Покријте ја со чиста, сува крпа. • Не ставајте креми, масла или лосиони.	✔	✔	✔	✔

ВНИМАНИЕ

Користете садови исклучиво наменети за употреба во микробранови печки; НЕ употребувајте метални садови, тенџериња со златни и сребрени делови, ражен, вилушки и сл. Отстранете ги врвките од хартиените и пластични ќеси. Причина: Електрично празнење или искри може да предизвикаат оштетување на печката.	✔		✔	✔
Не сушете весници или облека во микробрановата печка.	✔		✔	✔
Користете пократки времиња за помали количини на храна за да спречите прегревање и горење на храната.	✔		✔	✔
Не го потопувајте кабелот или приклучокот за напојување во вода и држете го кабелот за напојување подалеку од топлина.	✔	✔		
Јајца со лушпа и тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробрановата печка, бидејќи може да експлодираат, дури и ако печката повеќе не е вклучена; Исто така, не загревајте херметички или вакуумирани шишиња, тегли, садови, ореви со лушпа, домати и сл.			✔	✔
Не покривајте ги отворите за вентилација со крпа или весници. Тие може да се запалат од топлиот воздух кој излегува од внатрешноста на печката. Исто така, печката може да се прегрее и автоматски да се исклучи, а ќе остане исклучена сè додека не се излади доволно.	✔		✔	
Секогаш употребувајте ракавици при вадење на сад од печката за да не добиете изгореници.			✔	
Промешајте ги течностите при загревањето или по завршување на загревањето и оставете го садот со течности најмалку 20 секунди по загревањето за да спречите превривање.			✔	
Немојте да приоѓате премногу блиску кога ја отворате вратата за да не добиете изгореници од жешкиот воздух или пареата која излегува.			✔	
Не употребувајте ја микробрановата печка кога е празна. Микробрановата печка автоматски ќе се исклучи за 30 минути заради безбедносни причини. Ви препорачуваме постојано да ставате чаша со вода во печката за апсорбирање на микробрановата енергија доколку микробрановата печка случајно се активира.	✔			✔
Инсталирајте ја печката во согласност со слободниот простор кој е наведен во ова упатство. (погледнете го делот за инсталирање на микробрановата печка.)	✔		✔	
Внимавајте при приклучувањето на останатите електрични уреди во штекер во близина на печката.	✔	✔	✔	

МЕРКИ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА МОЖНО ИЗЛОЖУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА МИКРОБРАНОВА ЕНЕРГИЈА.(САМО ФУНКЦИЈА ЗА МИКРОБРАНОВИ)

Непридржувањето кон следните безбедносни мерки може да доведе до штетно изложување на микробранова енергија.

(a) Под никакви околности не употребувајте ја печката со отворена врата, не расипувајте ги безбедносните брави (шарките од вратата) и не ставајте ништо во отворите од безбедносните брави.

(b) НЕ поставувајте предмети помеѓу вратата на печката и предниот дел и не дозволувајте да има храна или талог на делот за затворање. Вратата и површината за затворање одржувајте ги чисти со бришење после секоја употреба, прво со влажна, а потоа со мека, сува крпа.

(c) НЕ употребувајте ја печката ако е оштетена сè додека не се поправи од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот. Многу е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на:

(1) вратата (искривување)

(2) шарките од вратата (скршени или лабави)

(3) вратата и површината за затворање

(d) Печката не треба да се прилагодува или поправа од никој друг освен од страна на квалификуван сервисер обучен од производителот.

Samsung ќе наплати дополнителна сума за замена на галантерија или поправка на козметички дефект, доколку оштетувањето на уредот и/или оштетувањето или губењето на галантеријата било предизвикано од страна на корисникот. Во оваа клаузула спаѓа:

(a) Вдлабната, изгребана или скршена врата, рачка, надворешна плоча или контролна плоча.

(b) Скршен или отстранет сад, прстени за насочување, спојница или решетка за печење.

- Овој уред употребувајте го единствено за наменетата функција како што е опишано во ова упатство. Предупредувањата и важните безбедносни мерки во ова упатство не ги опфаќаат сите околности и ситуации кои може да настанат. Ваша одговорност е да постапувате разумно и да внимавате при инсталирањето, одржувањето и употребата на вашиот уред.
- Бидејќи следните напатствија за користење опфаќаат различни модели, карактеристиките на вашата микробранова печка можат малку да се разликуваат од оние опишани во ова упатство и можно е некои предупредувања да не бидат релевантни. Доколку имате прашања или одредени грижи, обратете се до најблискиот сервисен центар или побарајте помош и информации преку интернет од www.samsung.com.
- Оваа микробранова печка се употребува за загревање на храна. Таа е наменета само за домашна употреба. Не загревајте никаков вид на текстил или перничиња полни со зрнца, кои можат да се запалат и да предизвикаат пожар. Производителот не може да се смета како одговорен за оштетувања предизвикани од несоодветна или неправилна употреба на уредот.
- Неодржувањето на печката во чиста состојба може да ја оштети површината и да го расипе уредот или може да предизвика несакани опасни ситуации.



ПРАВИЛНО ДЕПОНИРАЊЕ НА ОВОЈ ПРОИЗВОД (ОТПАДНА ЕЛЕКТРИЧНА И ЕЛЕКТРОНСКА ОПРЕМА)

(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)

Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси.

Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината.

Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

СОДРЖИНА

КРАТКО УПАТСТВО

Доколку сакате да приготвите храна.

1. Ставете ја храната во печката.
Изберете го нивото на јачина со притиснување на копчето за **Ниво на јачина** (![icon]) еднаш или повеќе пати.



2. Изберете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** или **10 s** според потребите.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).



Резултат : Готвењето започнува.
Печката ќе произведе звучен сигнал четирипати кога готвењето ќе заврши.

Ако сакате да одмрзнете храна.

1. Ставете ја замрзнатата храна во печката.
Притиснете го копчето за **Брзо одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати во зависност од типот на храната што треба да се одмрзне.



2. Изберете ја тежината со притиснување на копчињата **kg** и **100g** според потребите.

Kg   100g

3. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).



Ако сакате да додадете дополнителна минута.

Оставете ја храната во печката.
Притиснете **+30s** еднаш или повеќе пати за секои дополнителни 30 секунди кои сакате да ги додадете.

+30 s

МАКЕДОНСКИ

Ако сакате да испечете храна.

1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето за **Грејач** (ᔕᕲ), копчињата за време (**10 min**, **1 min** и **10 s**) и копчето за **Активирање** (◇).



2. Ставете ја храната на решетката во печката. Притиснете го копчето за **Грејач** (ᔕᕲ). Изберете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s**.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).

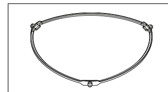


ДОДАТОЦИ

Во зависност од моделот кој сте го купиле, ви се испорачуваат неколку додатоци кои може да ги употребите на повеќе начини.

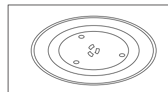
1. **Кружен прстен**, кој се поставува во средината на печката.

   Намена : Кружниот прстен ја поддржува плочата.



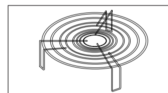
2. **Вртлива плоча**, која се поставува на прстенот при што центарот се поклопува со спојницата.

   Намена : Плочата претставува главна површина за готвење; таа може лесно да се извади при чистење.



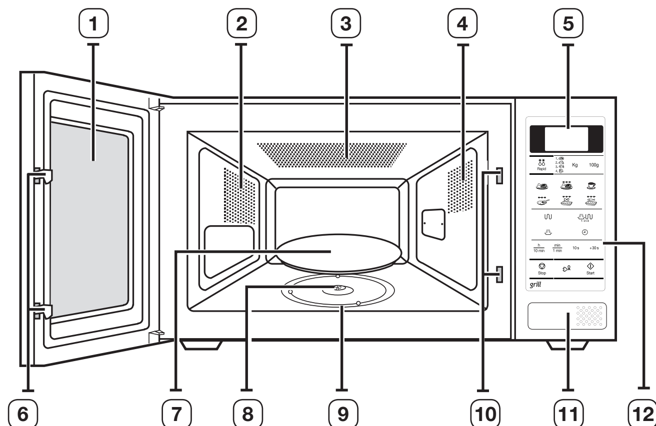
3. **Решетка за печење,** која се поставува на плочата.

   Намена : Металната решетка се употребува за печење и комбинирано готвење.



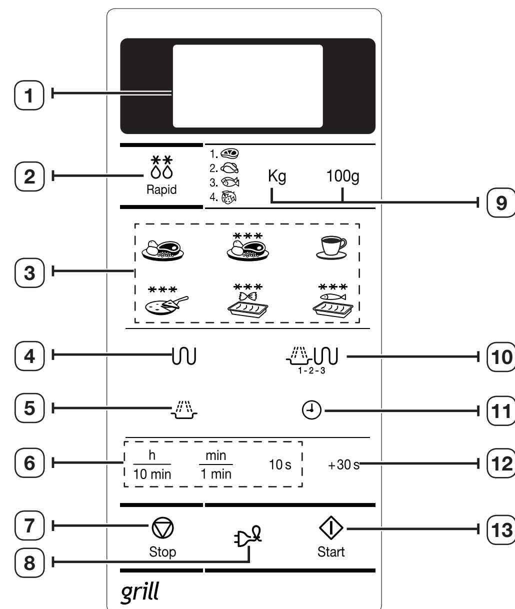
☛ **НЕ** употребувајте ја микробрановата печка без кружен прстен и плоча.

ПЕЧКА



1. ВРАТА
2. ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА
3. ГРЕЈАЧ
4. ОСВЕТЛУВАЊЕ
5. ЕКРАН
6. ШАРКИ НА ВРАТАТА
7. ВРТЛИВА ПЛОЧА
8. СПОЈНИЦА
9. КРУЖЕН ПРСТЕН
10. СИГУРНОСНИ ВНАТРЕШНИ ОТВОРИ
11. КОПЧЕ ЗА ОТВОРАЊЕ НА ВРАТАТА
12. КОНТРОЛНА ПЛОЧА

КОНТРОЛНА ПЛОЧА



1. ЕКРАН
2. ИЗБОР НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО БРЗО ОДМРЗНУВАЊЕ
3. ИЗБОР НА БРЗО ПОДГРЕВАЊЕ/ ГОТВЕЊЕ
4. КОПЧЕ ЗА РЕЖИМ ЗА ПЕЧЕЊЕ
5. КОПЧЕ ЗА РЕЖИМ НА МИКРОБРАНОВИ
6. КОПЧЕ ЗА ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕ
7. КОПЧЕ ЗА ЗАПИРАЊЕ/ ОТКАЖУВАЊЕ
8. КОПЧЕ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
9. ИЗБОР НА ТЕЖИНА
10. КОПЧЕ ЗА КОМБИНИРАН РЕЖИМ
11. КОПЧЕ ЗА ПОСТАВУВАЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ
12. КОПЧЕ +30s (+30 секунди)
13. КОПЧЕ ЗА АКТИВИРАЊЕ

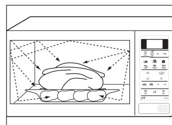
КАКО РАБОТИ МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

Микробрановите се електромагнетни бранови со висока фреквенција; ослободената енергија овозможува готвење или подгревање на храната без промена на нејзината форма или боја.
Можете да ја користите микробрановата печка за:

- Одмрзнување
- Брзо подгревање/готвење
- Готвење

Принцип на готвење.

1. Микробрановите генерирани од магнетрон се распределуваат рамномерно со вртењето на храната поставена на плочата. На овој начин храната се готви рамномерно насекаде.
2. Микробрановите се апсорбираат од храната до длабочина од околу 1 инч (2,5 cm). Готвењето потоа продолжува со распределување на топлината во внатрешноста на храната.



3. Времето на готвење се менува во зависност од садот кој се користи и карактеристиките на храната:
   - Количество и густина
   - Содржина на вода
   - Почетна температура (дали е замрзната или не)

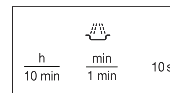
☛ Бидејќи централниот дел на храната се готви преку распределување на топлината, готвењето продолжува и по вадењето на храната од печката. Времето на стоење на храната назначено во рецептите или во ова упатство мора да се почитува за да се обезбеди:

- Рамномерна зготвеност на храната и во средишниот дел
- Подеднаква температура на целата храна

ПРОВЕРКА ДАЛИ ПЕЧКАТА РАБОТИ ИСПРАВНО

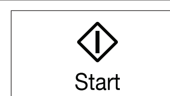
Следната едноставна процедура ќе ви овозможи да проверите дали вашата микробранова печка работи исправно. Отворете ја вратата од печката со притиснување на големото копче во десниот долен агол од контролната плоча.
Прво, поставете сад со вода на плочата. Потоа затворете ја вратата.

1. Притиснете го копчето за **Ниво на јачина** () и поставете го времето на 4-5 минути со притиснување на копчето **1 min** соодветен број пати.



2. Притиснете го копчето за **Активирање** ().

   Резултат : Печката ја загрева водата 4 до 5 минути. Потоа водата треба да зоврие.

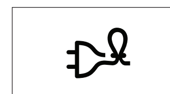


Печката мора да биде поврзана со соодветен ѕиден приклучок. Плочата мора да биде поставена во печката. Доколку не се користи максималното ниво на јачина, ќе биде потребно подолго време за зоврување на водата.

ПОСТАВУВАЊЕ НА РЕЖИМОТ ЗА ЗАШТЕДУВАЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

Печката има режим за заштедување на енергија. Оваа функција заштедува електрична енергија кога печката не е во употреба.

- Притиснете го копчето за **Заштедување на енергија** ().
- За прекинување на режимот за заштедување на енергија, отворете ја вратата и на екранот ќе се прикаже тековното време. Печката е подготвена за употреба.



ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО

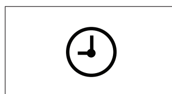
Вашата микробранова печка има вграден часовник. Кога напојувањето е вклучено, на екранот автоматски ќе се прикаже “:0”, “88:88” или “12:00”.
Ве молиме поставете го моменталното време. Времето може да биде прикажано во 24-часовен или 12-часовен формат. Часовникот мора да го поставите:

- Кога првпат ја инсталирате вашата микробранова печка
- По прекин на напојувањето

Не заборавајте да го наместите часовникот при премин од летно во зимско пресметување на времето и обратно.

Функција за автоматско заштедување на енергија
Ако не изберете ниту една функција додека уредот ја поставува или се наоѓа во состојбата на привремено прекинување, функцијата ќе биде откажана и по 25 минути ќе се прикаже часовникот.
Лампата на печката ќе се исклучи по 5 минути доколку вратата е отворена.

1. За да се прикаже времето во...

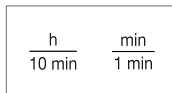


24-часовен формат

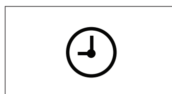
12-часовен формат

Притиснете го копчето за **Часовник** (◷) еднаш или двапати.

2. Поставете ги часовите со помош на копчето **h** и минутите со помош на копчето **min**.



3. Кога ќе се прикаже точното време, повторно притиснете го копчето за **Часовник** (◷) за да го активирате часовникот.

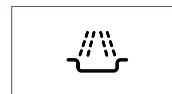


Резултат : Времето се прикажува секогаш кога не ја користите микробрановата печка.

ГОТВЕЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ

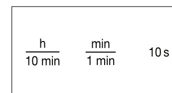
Следната процедура објаснува како да готвите или подгревате храна.
Секогаш проверете ги поставените параметри пред да ја оставите печката без надзор.
Прво, поставете ја храната на средина од плочата. Потоа затворете ја вратата.

1. Притиснете го копчето за **Ниво на јачина** (♨).

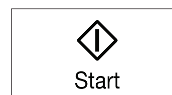


Резултат : На екранот се прикажува 750 W (максимална јачина на готвење):
Изберете го соодветното ниво на јачина со притиснување на копчето за **Ниво на јачина** (♨) сè додека не се прикаже саканото ниво. Користете ја табелата за ниво на јачина на наредната страница.

2. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s**.



3. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).



Резултат : Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.
1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Никогаш не вклучувајте ја печката кога е празна.

МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

НИВОА НА ЈАЧИНА

Можете да изберете некое од нивоата на јачина кои се наведени подолу.

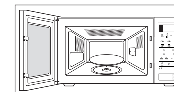
Ниво на јачина	Излез	
	MWO	ГРЕЈАЧ
ВИСОКО	750 W	-
СРЕДНО ВИСОКО	600 W	-
СРЕДНО	450 W	-
СРЕДНО НИСКО	300 W	-
ОДМРЗНУВАЊЕ (❄)	180 W	-
НИСКО/ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛО	100 W	-
ГРЕЈАЧ	-	950 W
КОМБ. I	600 W	950 W
КОМБ. II	450 W	950 W
КОМБ. III	300 W	950 W

Ако изберете повисоко ниво, времето за готвење треба да се намали.

Ако изберете пониско ниво, времето за готвење треба да се зголеми.

ПРЕКИНУВАЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

Можете да го прекинете готвењето во секое време за да ја проверите храната.



1. За привремено прекинување;
   Отворете ја вратата.

   Резултат : Готвењето се прекинува. За да го продолжите готвењето, затворете ја вратата и повторно притиснете го копчето **Start (Активирање)** (◇).



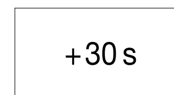
2. За целосно прекинување;
   Притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (▽).

   Резултат : Готвењето се прекинува.
   Доколку сакате да ги откажете параметрите за готвење, притиснете го копчето **Stop (Запирање)** (▽) уште еднаш.

Можете да ги поништите параметрите пред започнување на готвењето со притиснување на копчето **Stop (Запирање)** (▽).

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ГОТВЕЊЕ

Можете да го зголемите времетраењето на готвењето со притиснување на копчето **+30 s (+30 секунди)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



1. Притиснете го копчето **+30 s (+30 секунди)** по еднаш за секои 30 секунди што сакате да се додадат.



2. Притиснете го копчето за **Start (Активирање)** (◇).

УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА БРЗО ПОДГРЕВАЊЕ/ГОТВЕЊЕ

Кај функцијата за брзо подгревање, времето на готвење се поставува автоматски.
Можете да го прилагодите бројот на порциите со притиснување на соодветното копче за брзо подгревање одреден број пати.
Прво, поставете ја храната на средина од плочата и затворете ја вратата.

Притиснете го саканото копче за **брзо подгревање/готвење** потребниот број пати.

Резултат : Притиснете го копчето за **Start (Активирање)** за да започнете со готвењето. По завршувањето:

1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати. (еднаш во минута)
3) Моменталното време повторно се прикажува.

На пример: Притиснете го копчето за **Пијалаци** еднаш за да подгреете една шолја кафе. Користете ја табелата на наредната страница за дополнителни детали.

Користете само предмети кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

ПОСТАВУВАЊЕ НА БРЗО ПОДГРЕВАЊЕ/ГОТВЕЊЕ

Во следната табела се претставени 6 програми за автоматско подгревање/готвење, количините, времињата на стоење и соодветните препораки.

Храна/Копче	Големина на порции	Време на стоење	Препораки
Подготвени оброци (ладни)	300-350 g 400-450 g	3 мин.	Ставете во керамичка чинија и покријте со фолија за микробранови печки. Овој програм е погоден за оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
Пијалаци (Кафе, млеко, чај, вода на собна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја)	1-2 мин.	Истурете во чаши и подгрејте непокриено. Поставете ја чашата (150 ml) или шолјата (250 ml) во центарот на плочата. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење.
Замрзнати подготвени оброци	300-350 g 400-450 g	4 мин.	Земете го замрзнатиот подготвен оброк и проверете дали храната е погодна за микробранова печка. Прободете го надворешниот слој на подготвениот оброк. Поставете го замрзнатиот подготвен оброк во средината. Овој програм е погоден за замрзнати подготвени оброци кои содржат 3 состојки (на пр. месо со сос, зеленчук и додатоци како компири, ориз или тестенини).
Замрзнат гратин со риба	200 g 400 g	2-3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со риба на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Оваа програма е погодна за замрзнати подготвени производи кои содржат филети прекриени со зеленчук и сос.
Замрзната мини пита (quich)/ пица	150 g (4-6 парчиња) 250 g (7-9 парчиња)	-	Поставете ги замрзнатите мини пити (Quiche) или мини пици рамномерно на решетката.
Замрзнат гратин со тестенини	200 g 400 g	2-3 мин.	Ставете го замрзнатиот гратин со тестенини на соодветна огноотпорна чинија од стакло. Ставете ја чинијата на решетката. Овој програм е погоден за замрзнат гратин со тестенини како лазањи, канелони или макарони.

МАКЕДОНСКИ

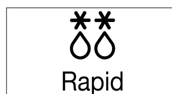
УПОТРЕБА НА ФУНКЦИЈАТА ЗА АВТОМАТСКО БРЗО ОДМРЗНУВАЊЕ

Функцијата за автоматско брзо одмрзнување ви овозможува одмрзнување на месо, живина или риба. Времето на одмрзнување и нивото на јачина се поставуваат автоматски.
Вие едноставно го бирате програмот и тежината.

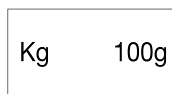
Користете само садови кои можат безбедно да се користат во микробранова печка.

Прво, поставете ја замрзнатата храна на средина од плочата и затворете ја вратата.

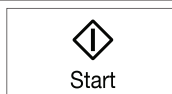
1. Изберете го видот на храната што ја готвите со притиснување на копчето за **Брзо одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати. (Користете ја табелата на соседната страница за дополнителни детали)



2. Изберете ја тежината на храната со притиснување на копчињата **kg** и **100g**. Можно е да поставите максимум 1500 g.



3. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).



Резултат :

- Одмрзнувањето започнува.
- Печката ќе емитува "бип" звук на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната.
- Притиснете го повторно копчето за **Активирање** (◇) за да се заврши одмрзнувањето.

Исто така можно е и рачно одмрзнување на храната. За таа цел, изберете ја функцијата за готвење/подгревање со ниво на јачина од 180 W. Погледнете во поглавјето “Готвење/подгревање” на страница 15 за дополнителни детали.

ПОСТАВУВАЊЕ НА БРЗО АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ

Во следната табела се претставени разните програми за автоматско брзо одмрзнување, количините, времињата на стоење и соодветните препораки. Пред одмрзнувањето отстранете ги сите материјали за пакување. Ставете го месото, живината, рибата и овошјето/зрнестото овошје на рамна керамичка чинија.

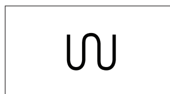
Код/Храна	Порција	Време на стоење	Препораки
1. Месо	200-1500 g	20-90 мин.	Покријте со алуминиумска фолија. Завртете го месото кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за телешко, јагнешко, свинско месо, стекови, кременадли и мелено месо.
2. Живина	200-1500 g	20-90 мин.	Покријте ги краевите на батаците и крилата со алуминиумска фолија. Завртете ја живината кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цела кокошка и парчиња од кокошка.
3. Риба	200-1500 g	20-80 мин.	Заштитете ја опашката на целата риба со алуминиумска фолија. Завртете ја рибата кога печката ќе емитува "бип" звук. Овој програм е погоден за цели риби или филети.
4. Овошје/ Зрнесто Овошје	100-600 g	5-20 мин.	Овошјето распоредете го рамномерно на рамна стаклена чинија. Овој програм е погоден за сите видови овошје.

Изберете ја функцијата за рачно одмрзнување на храна со ниво на јачина од 180 W доколку сакате рачно да одмрзнувате храна. За дополнителни детали околу рачното одмрзнување и времето на одмрзнување погледнете на страница 25.

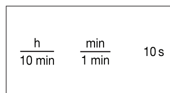
ПЕЧЕЊЕ СКАРА

Грејачот овозможува брзо загревање и печење на храната, без користење на микробранови. За оваа цел, заедно со печката се испорачува решетка за печење.

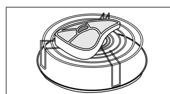
1. Загрејте го грејачот на саканата температура, со притиснување на копчето за **Грејач** (), копчињата за време (**10 min**, **1 min** и **10 s**) и копчето за **Активирање** ().



2. Отворете ја вратата и поставете ја храната на решетката.



3. Ставете ја храната на решетката во печката. Притиснете го копчето за **Грејач** (). Изберете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s**. (Максималното време на печење е 60 минути.)



4. Притиснете го копчето за **Активирање** ().



Резултат : Светлото се вклучува и плочата почнува да се врти.
1) Готвењето започнува и кога ќе заврши се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Не грижете се ако грејачот се исклучува или вклучува додека работи. Системот има вградена заштита од прегревање.

Секогаш употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката бидејќи тие може да бидат многу жешки.

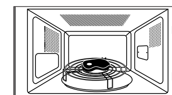
КОМБИНИРАЊЕ НА МИКРОБРАНОВИ И ГРЕЈАЧ

Можете да комбинирате готвење со микробранови и грејач, за истовремено готвење и печење.

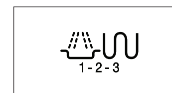
СЕКОГАШ употребувајте само садови наменети за микробранови печки. Чиниите од стакло и керамика се идеални бидејќи дозволуваат микробрановите лесно да продрат до храната.

СЕКОГАШ употребувајте ракавици кога ги допирате садовите во печката, бидејќи можат да бидат многу жешки.

1. Отворете ја вратата од печката со притиснување на големото копче во десниот долен агол од контролната плоча. Ставете ја храната на решетката, а решетката на плочата. Затворете ја вратата.



2. Притиснете го копчето за **Комбинирање** ().

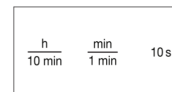


Резултат : Се прикажува следното:
(режим на микробранови и грејач)
600 W (излезна моќност)

Изберете го соодветното **ниво на јачина** со притиснување на копчето за **Комбинирање** ()сè додека не се прикаже соодветното ниво.

Нема можност за поставување на температурата на грејачот.

3. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s**. Максималното време на готвење е 60 минути.



4. Притиснете го копчето за **Активирање** ().



Резултат : Комбинираното готвење започнува. По завршувањето.
1) Се слуша звучен сигнал "бип" четирипати.
2) Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
3) Моменталното време повторно се прикажува.

Максималната моќност при комбинирано готвење со микробранови и грејач изнесува 600 W.

МАКЕДОНСКИ

МАКЕДОНСКИ

ГОТВЕЊЕ ВО ПОВЕЌЕ ФАЗИ

Вашата микробранова печка може да се програмира за приготвување на храна во три фази.

На пример: Сакате да одмрзнете и да зготвите некое јадење без да мора да задавате команди по секоја фаза. Така ќе можете да одмрзнете и зготвите 500 g риба во три фази:

- Одмрзнување
- Готвење I
- Готвење II

При готвењето во повеќе фази, можете да изберете две или три фази. Ако поставите три фази, првата фаза мора да биде одмрзнување. Немојте да го притиснувате копчето **Start (Активирање)** (◇) додека не ја поставите завршната фаза.

1. Притиснете го копчето **Брзо одмрзнување** (⁂) еднаш или повеќе пати.



2. Поставете ја тежината со притиснување на копчињата **kg** и **100g** соодветен број пати (во примерот 500 g).

Kg 100g

3. Притиснете го копчето за **Ниво на јачина** (). Режим на микробранови (I) :



; Ако е потребно, поставете го нивото на јачина со повторно притиснување на копчето за **Ниво на јачина** () еднаш или повеќе пати (во примерот 600 W).

4. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s** соодветен број пати (во примерот 4 минути).

h / 10 min   min / 1 min   10 s

5. Притиснете го копчето за **Грејач** (). Режим на печење (II):



6. Поставете го времето на готвење со притиснување на копчињата **10 min**, **1 min** и **10 s** соодветен број пати (во примерот 5 минути). (Максималното време на печење е 60 минути.)

h / 10 min   min / 1 min   10 s

7. Притиснете го копчето за **Активирање** (◇).



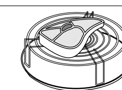
Резултат : Трите режими [одмрзнување и готвење (I, II)] се избираат еден по друг. Во зависност од режимот на одмрзнување кој сте го избрале, печката може да емитува звучен сигнал на половина од времето за одмрзнување за да ве потсети да ја завртите храната. Кога готвењето ќе заврши, печката ќе произведе звучен сигнал четирипати.

- Сигналот за крај ќе го слушнете 3 пати (еднаш во минута).
- Моменталното време повторно се прикажува.

ИЗБОР НА ДОДАТОЦИ

Употребувајте додатоци погодни за микробрановата печка; не употребувајте пластични садови, чинии, хартиени чаши, крпи, и сл.

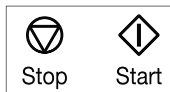
Ако сакате да употребувате комбинирано готвење (грејач и микробранови), користете само садови наменети за микробранови печки.



За понатамошни информации околу соодветните садови и прибор, погледнете го водичот за опрема за готвење на страница 21-22.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЗВУЧНИОТ СИГНАЛ

Звучниот сигнал можете да го исклучите во секое време.



1. Истовремено притиснете ги копчињата за **Запирање** (⊽) и **Активирање** (◇).

   Резултат : Печката нема да емитува звучен сигнал при секое притиснување на копче.

   OFF



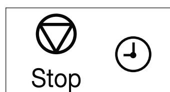
2. За вклучување на звучниот сигнал, повторно притиснете ги истовремено копчињата за **Запирање** (⊽) и **Активирање** (◇).

   Резултат : Печката повторно ќе емитува звучни сигнали.

   On

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА

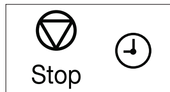
Вашата микробранова печка нуди специјален програм за Безбедност за деца, кој овозможува печката да биде “заклучена” за да се избегне случајно користење од страна на деца или други лица кои не се обучени за тоа.
Печката може да се заклучи во кој било момент.



1. Истовремено притиснете ги копчињата за **Запирање** (⊽) и **Часовник** (◷).

   Резултат : Печката е заклучена (не може да се избере ниту една функција).

   L



2. За отклучување на печката, повторно притиснете ги истовремено копчињата за **Запирање** (⊽) и **Часовник** (◷).

   Резултат : По ова печката може нормално да се користи.

ВОДИЧ ЗА ОПРЕМА ЗА ГОТВЕЊЕ

За да готвите во микробранова печка, микробрановите треба да може да навлезат во храната, без да се рефлектираат или апсорбираат од садот кој се користи. Бидете внимателни при изборот на садови за готвење. Ако садовите се наменети за употреба во микробранова печка, не треба да се грижите. Во следната табела се прикажани разни видови на садови со забелешка дали се погодни или не за употреба во микробранова печка.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
Алуминиумска фолија	✓✗	Се користи во мали количини за заштита на храната од прегревање. Може да дојде до искрење доколку фолијата е премногу блиску до ѕидовите од печката или пак ја има премногу.
Чинија за печење	✓	Не загревајте повеќе од осум минути.
Порцелански и земјени садови	✓	Порцеланот, грнчаријата, глазираните земјени садови и финиот порцелан се погодни, освен ако не се декорирани со метал.
Картонски садови со полиестер за една употреба	✓	Одредена замрзната храна се пакува во вакви садови.
Амбалажа за брза храна		
• Амбалажа за чаши од стиропор	✓	Може да се користат за загревање храна. Подгревањето може да доведе до топење на стиропорот.
• Хартиени кеси или листови	✗	Може да предизвика пожар.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
• Рециклирана хартија или метални додатоци	✗	Може да предизвика искрење.
Садови од стакло		
• Сад за печка	✓	Може да се користат ако не се декорирани со метал.
• Садови од фино стакло	✓	Може да се користат за подгревање храна или течност. Деликатното стакло може да се скрши или пукне при нагло загревање.
• Стаклени тегли	✓	Капакот треба да се извади. Погодни се само за подгревање.
Метал		
• Садови	✗	Може да предизвика искрење или пожар.
• Кеси за замрзнување со врвка	✗	
Хартија		
• Чинии, чаши, салфетки и хартија за кујна	✓	За краткотрајно готвење и подгревање. Исто така и за апсорбирање на влага.
• Рециклирана хартија	✗	Може да предизвика искрење.
Пластика		
• Кутии	✓	Особено ако е отпорна на топлина. Некои пластики можат да се искриват или да ја загубат бојата при висока температура. Не употребувајте пластика од меламин.

Садови	Погодни за микробранова печка	Коментари
• Фолија	✓	Се користи за задржување на влагата. Не треба да ја допира храната. Внимавајте при отстранување на фолијата, може да излезе врела пареа.
• Кеси за замрзнување	✓✗	Единствено ако се отпорни на вриење и загревање. Не смее да е херметички затворено. Боцнете со вилушка доколку е потребно.
Восочна хартија или хартија отпорна на маснотии	✓	Се употребува за да ја задржи влажноста и го спречува расипувањето.

✓ **: Се препорачува**

✓✗ **: Користете внимателно**

✗ **: Не е безбедно**

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

МИКРОБРАНОВИ

Микробрановата енергија навлегува во храната, привлечена и апсорбирана од водата, маснотијата и шеќерот во неа.
Микробрановите придонесуваат молекулите во храната да се движат брзо. Брзото движење на молекулите создава триење при што ослободената енергија се искористува за готвење на храната.

ГОТВЕЊЕ

Садови за готвење со микробранови:
Садот мора да дозволи микробрановата енергија да поминува низ него заради максимална ефикасност. Микробрановите се рефлектираат од метал, како на пр. челик, алуминиум, бакар, но можат да поминат низ керамика, стакло, порцелан и пластика, како и низ хартија и дрво. Затоа храната не треба да се готви во метални садови.

Храна погодна за готвење со микробранови:
Повеќе видови храна се погодни за готвење со микробранови, вклучувајќи свеж и замрзнат зеленчук, овошје, тестенини, ориз, житарици, грав, риба и месо. Сосови, кремови, супи, пудинзи, слатка и чатни може да се готват во микробрановата печка. Генерално кажано, готвењето со микробранови е идеално за онаа храна која може да се приготви вообичаено на шпорет. Топење путер или чоколадо, на пример (погледнете го делот со совети, техники и препораки).

Покривање при готвење
Многу е важно да се покрие храната при готвењето бидејќи пареата која се создава го забрзува процесот на готвење. Храната може да се покрие на различни начини: пр. со керамички капак, пластичен капак или со соодветна фолија.

Времиња на стоење
Откако ќе заврши готвењето, потребно е одредено време за температурата да се изедначи.

Водич за готвење на замрзнат зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба.
Промешајте двапати за време на готвењето и еднаш потоа. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте при времето на стоење.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Спанаќ	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Брокула	300 g	600 W	10-11	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Грашок	300 g	600 W	8-9	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Грав	300 g	600 W	10-11	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Мешан зеленчук (морков/грашок/пченка)	300 g	600 W	9-10	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.
Мешан зеленчук (кинески стил)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Додадете 15 ml (1 лажица) ладна вода.

GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_MK_131004.indd 23 2013-10-04 ꙮ 5:49:18

Водич за готвење на ориз и тестенини

Ориз : Употребете голем стаклен огноотпорен сад со капак - при готвење оризот двојно го зголемува волуменот. Гответе покриено.
По готвењето, промешајте пред да отстои и додадете сол, зачин или путер.
Забелешка: оризот може да не ја апсорбира целата вода по истекот на времето за готвење.

Тестенини : Употребете голем стаклен огноотпорен сад. Додадете врела вода, малку сол и добро промешајте. Гответе непокриено. Промешувајте повремено за време и после готвењето. Покријте додека стои и потоа исцедете.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Бел ориз (полуварен)	250 g	750 W	17-18	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Интегрален ориз (полуварен)	250 g	750 W	22-23	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Интегрален ориз	250 g	750 W	22-23	10	Додадете 600 ml ладна вода.
Мешан ориз (ориз + див ориз)	250 g	750 W	18-19	5	Додадете 500 ml ладна вода.
Мешани житарици (ориз + жито)	250 g	750 W	19-20	5	Додадете 400 ml ладна вода.
Тестенини	250 g	750 W	11-12	5	Додадете 1000 ml топла вода.

Водич за готвење на свеж зеленчук

Употребете соодветен стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 30-45 ml ладна вода (2-3 лажици) за секои 250 g освен ако не се препорачува друга количина на вода - погледнете табела. Гответе покриено со минимално време - погледнете табела. Продолжете со готвењето по потреба. Промешајте еднаш за време и еднаш по готвењето. Додадете сол, зачин или путер по готвењето. Покријте додека стои 3 минути.

Совет: Исечете го свежиот зеленчук на еднакви парчиња. Помалите парчиња се готват побргу.

Свежиот зеленчук се готви при полна микробранова моќност (750 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Брокула	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Подгответе еднакви парчиња. Наредете ги во средината.
Бриселско зелје (прокељ)	250 g	6½-7½	3	Додадете 60-75 ml (5-6 лаж.) вода.
Моркови	250 g	5-6	3	Исечете ги морковите на еднакви парчиња.
Карфиол	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Подгответе еднакви парчиња. Пресечете ги големите парчиња на половина. Наредете ги во средината.
Тиквички	250 g	4-4½	3	Исечете ги тиквичките на резанки. Додадете 30 ml (2 лаж.) вода или малку путер. Гответе додека не омекнат.
Модар патлиџан	250 g	4½-5	3	Исечете ги модрите патлиџани на мали резанки и попрскајте ги со 1 лажица лимонов сок.
Праз	250 g	5-5½	3	Исечете го празот на подебели парчиња.

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Печурки	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Подгответе цели (мали) или сецкани печурки. Не додавајте вода. Попрскајте со лимонов сок. Зачинете со сол и црн пипер. Исцедете ги пред сервирање.
Кромид	250 g	5-6	3	Исечете го кромидот на парчиња или половинки. Додадете само 15 ml (1 лаж.) вода.
Пиперка	250 g	4½-5	3	Исечете ја пиперката на мали парчиња.
Компири	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Измерете ги излупените компири и исечете ги на еднакви половинки или четвртинки.
Репа зелка	250 g	5-5½	3	Исечете на мали коцки.

ПОДГРЕВАЊЕ

Микробрановата печка ќе ја загрее храната за многу пократко време од стандардниот шпорет.
Користете ниво на јачина и време за подгревање согласно упатствата од табелата. Времињата во табелата се однесуваат на течности на собна температура од +18 до +20 °C или изладена храна на температура од +5 до +7 °C.

Распоредување и покривање

Избегнувајте да подгревате големи парчиња месо - тие може премногу да се испечат на надворешниот слој без да се загрее внатрешниот дел. Подгревањето на мали парчиња може да биде поуспешно.

Нивоа на јачина и промешување

Некоја храна може да се подгрева со јачина од 750 W додека друга со јачина од 600 W, 450 W или дури 300 W.
Ако ви треба помош, проверете во табелите. Генерално, подобро е да се подгрева храната со помала јачина, доколку таа е деликатна, во поголема количина или се загрева многу брзо (на пр. овошни колачи).
Добро промешувајте или вртете ја храната за време на подгревањето за најдобри резултати. Кога е можно, промешајте повторно пред сервирање.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебиња. Заради заштита од превривање и можни изгореници, промешајте пред, за време и по загревањето. Чувајте ги во печката за да отстојат.
Ви препорачуваме да ставите пластична или стаклена лажица во течностите. Избегнувајте прегревање (а со тоа и намалување на квалитетот) на храната.
Подобро е да предвидите пократко време на готвење и доколку е потребно да додадете дополнително време.

Време на греење и стоење

Кога првпат подгревате храна забележете го потребното време - може да ви користи во иднина. Секогаш проверете дали храната што ја подгревате е рамномерно стоплена. Дозволете храната да постои одредено време по подгревањето - за да се изедначи температурата.
Се препорачува време на стоење од 2-4 минути, освен ако не е поинаку прикажано во табелата.
Внимавајте кога загревате течности и храна за бебе. Погледнете го делот за безбедносни мерки.

МАКЕДОНСКИ

ПОДГРЕВАЊЕ ТЕЧНОСТИ

Секогаш оставете време од 20 секунди откако печката ќе се исклучи за да може температурата да се изедначи. Промешајте за време на загревањето, доколку е потребно, и СЕКОГАШ промешајте по загревањето. Заради заштита од превривање и можни изгореници, ставете пластична лажица или стаклена прачка во пијалаците и промешајте пред, за време и по загревањето.

ПОДГРЕВАЊЕ ХРАНА ЗА БЕБИЊА

ХРАНА ЗА БЕБИЊА: Истурете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето! Нека отстои 2-3 минути пред сервирањето. Промешајте повторно и проверете ја температурата. Препорачлива температура за сервирање: помеѓу 30-40 °C.

МЛЕКО ЗА БЕБИЊА: Истурете го млекото во стерилно стаклено шише. Не покривајте. Никогаш не загревајте го шишето заедно со цуцлата, доколку се прегрее може да експлодира. Добро протресете пред да отстои и повторно пред да сервирате! Секогаш внимателно проверете ја температурата на млекото или храната пред да ја дадете на бебето. Препорачлива температура за сервирање: околу 37 °C.

ЗАБЕЛЕШКА: Храната за бебиња мора внимателно да се провери пред употребата за да не се изгори бебето.

Употребете јачина и време од следната табела како упатство за подгревање.

Подгревање течности и храна

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Пијалаци (кафе, млеко, чај, вода на собна температура)	150 ml (1 чаша) 250 ml (1 шолја) 500 ml (2 шолји)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Истурете во чаши и подгрејте непокриено. Поставете ја чашата од 150 ml или шолјата од 250 ml во центарот на плочата. Промешајте внимателно пред и по времето на стоење.
Супа (ладна)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Источете ја во длабок керамички сад. Покријте со пластичен капак. Промешајте добро по загревањето. Промешајте повторно пред сервирањето.
Варена храна (ладна)	350 g	600 W	5-6	2-3	Ставете го варивото во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате.
Тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4-5	3	Ставете тестенини (на пр. шпагети или фиде) на плитка керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки. Промешајте пред сервирање.

Храна	Порција	Вклучување	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Полнети тестенини со сос (ладни)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ставете полнети тестенини (како равиоли, тортелини) во длабока керамичка чинија. Покријте со пластичен капак. Промешувајте повремено за време на готвењето и повторно пред да отстои и да сервирате.
Оброк во чинија (ладен)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Ставете оброк од 2-3 ладни состојки на керамичка чинија. Покријте со фолија за микробранови печки.
Замрзнат подготвен оброк	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Поставете го садот наменет за употреба во микробранови печки со замрзнатиот подготвен оброк (-18 °C) на плочата. Прободете го надворешниот слој или покријте со фолија за микробранови печки. Оставете 4 минути по подгревањето.

Подгревање храна и млеко за бебиња

Употребете јачина и време од табелата како упатство за подгревање.

Храна	Порција	Вклучување	Време	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Храна за бебе (зеленчук + месо)	190 g	600 W	30 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Каша за бебе (житарици + млеко + овошје)	190 g	600 W	20 сек.	2-3	Истурете ја во длабок керамички сад. Гответе покриено. Промешајте по времето за готвење. Оставете 2-3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата.
Млеко за бебе	100 ml 200 ml	300 W	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Промешајте или протресете и истурете во стерилно стаклено шише. Ставете го на средината на плочата. Гответе непокриено. Протресете и оставете да отстои околу 3 минути. Пред сервирање, промешајте и проверете ја температурата внимателно.

ОДМРЗНУВАЊЕ

Микробрановите се идеални за одмрзнување на храна. Тие постепено ја одмрзнуваат храната за краток временски период. Ова е голема предност доколку ненадејно ви дојдат гости.

Замрзнатата живина треба целосно да се одмрзне пред готвењето. Отстранете ги сите метални прицврстувачи и врвци за да се овозможи водата да истече.

Ставете ја замрзнатата храна во сад без капак. Завртете ја живината на половина од времето, истурете ја течноста и отстранете ги внатрешните делови што побрзо.

Повремено проверувајте ја храната за да не се загрее.

Ако помалите и потенки парчиња од замрзнатата храна почнат да се загреваат, можете да ги завиткате во алуминиумска фолија за време на одмрзнувањето.

Ако живината почне да се загрева однадвор, престанете со одмрзнувањето и оставете ја да отстои 20 минути пред да продолжите.

Оставете ги рибата, месото и живината да отстојат за да се одмрзнат целосно. Времето потребно храната да отстои се менува во зависност од количината. Ве молиме погледнете во табелата.

Совет: Тенко исечената храна се одмрзнува подобро од дебелите парчиња и малите количини се одмрзнуваат подобро од големите. Запомнете го ова кога замрзнувате или одмрзнувате храна.

За одмрзнување на замрзната храна со температура од околу -18 до -20 °C, употребете ја следната табела како упатство.

Замрзнатата храна треба да се одмрзнува со употреба на ниво на јачина од (180 W).

Храна	Порција	Време (мин.)	Време на стоење (мин.)	Инструкции
Месо				
Мелено телешко	500 g	10-12	5-20	Ставете го месото на рамна керамичка чинија. Покријте ги краевите со фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Свински стек	250 g	7-8		
Живина				
Парчиња пилешко	500 g (2 парчиња)	12-14	15-40	Прво, ставете ги парчињата од кокошката со кожата надолу, или целата кокошка со градите надолу на плитка керамичка чинија. Заштите ги потенките делови како крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Цела кокошка	1000 g	25-28		
Риба				
Риба филети	250 g (2 парчиња)	6-7	5-20	Ставете ја замрзнатата риба на средината од една плитка керамичка чинија. Наредете ги потенките парчиња под поголемите. Заштитете ги крилцата и краевите со алуминиумска фолија. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
	400 g (4 парчиња)	11-13		
Овошје				
Зрнесто овошје	250 g	6-7	5-10	Распределете го овошјето на плитка, кружна стаклена чинија (со голем пречник).
Леб				
Парчиња леб (секое околу 50 g)	2 парчиња 4 парчиња	1½-2 3-4	5-10	Поставете ги парчињата во круг или целиот леб на хартија за кујна на средина на плочата. Завртете на половина од времето за одмрзнување!
Тост/Сендвич	250 g	4-5		
Германски леб (од пченично и 'ржано брашно)	500 g	8-10		

ГРЕЈАЧ

Грејачите се сместени на горната страна од внатрешноста на печката. Тие функционираат само кога вратата е затворена и плочата се врти. Вртењето на плочата придонесува храната да поцрвени од сите страни. Загревањето на грејачот од 2-3 минути ќе придонесе храната да поцрвени побрзо.

Садови за печење:

Треба да бидат огноотпорни и може да содржат метал. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за печење:

Кременадли, колбаси, стекови, хамбургери, сланина, шунка, тенки парчиња риба, сендвичи и сите видови тостови со прелив.

Важна забелешка:

Секогаш кога се користи само грејачот, проверете дали тој е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Запомнете дека храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку.

МИКРОБРАНОВИ + ГРЕЈАЧ

Овој начин на готвење ги комбинира зрачењето на топлина од грејачот со брзината на готвење со помош на микробранови. Функционира само кога вратата е затворена и плочата се врти. Поради вртењето на плочата, храната поцрвенува подобро.

Со овој модел можни се три комбинации на режим на работа:
600 W + Грејач, 450 W + Грејач и 300 W + Грејач.

Прибор за готвење со микробранови + грејач

Ве молиме употребувајте садови низ кои микробрановите можат да поминат. Садовите мора да бидат огноотпорни. Не користете метален прибор при работа во комбиниран режим. Не користете пластични садови, затоа што може да се стопат.

Храна погодна за готвење со микробранови + грејач:

Секоја храна што треба да се зготви и притоа да се потпече е погодна за овој комбиниран режим (пр. печење тестенини), како и храната која треба да се зацрвени однадвор за кратко време. Исто така, овој режим се употребува за подебели парчиња храна кои треба да се потпечени и крцкави (пр. парчиња пилешко, кои се превртуваат на половина од времето за готвење). Погледнете ја табелата за печење за дополнителни информации.

Важна забелешка:

Секогаш кога се користи комбиниран режим (микробранови + грејач), проверете дали грејачот е поставен во хоризонтална положба на горниот дел, а не на задниот ѕид во вертикална положба. Храната треба да биде поставена на висока решетка, освен ако не е препорачано поинаку. Во друг случај треба да се постави директно на плочата. Ве молиме погледнете ги инструкциите во следната табела. Храната треба да се заврти, за да поцрвени од двете страни.

МАКЕДОНСКИ

Водич за печење

Пред да печете храна, загрејте го грејачот со функцијата-грејач од 2 до 3 минути. Употребете јачина и време од табелата како упатство за печење.

Свежа храна	Порција	Режим на готвење	1ва страна време (мин.)	2ра страна време (мин.)	Инструкции
Парчиња тост	4 парчиња (4 x 25 g)	Само грејач	4-6	3-4	Ставете ги парчињата тост на решетката.
Парчиња леб (веќе печени)	2-4 парчиња	Само грејач	2-3	1-2	Ставете ги парчињата леб во круг со едната страна надолу директно на плочата.
Печени домати	250 g (2 парчиња)	300 W + Грејач	4½-5½	-	Исечете ги доматите на половинки. Преку нив ставете сол, црн пипер и малку сирење. Наредете ги кружно на плитка стаклена огноотпорна чинија. Поставете ја чинијата на решетката.
Тост Хаваи	2 парчиња (300 g)	300 W + Грејач	5-7	-	Прво испечете ги лепчињата. Ставете ги парчињата тост со прелив (шунка, ананас, парчиња сирење) едно до друго на решетката. По готвењето оставете 2-3 минути.
Пилешки крилца (ладни)	400-500 g (6 парчиња)	300 W + Грејач	11-13	9-11	Подгответе ги замрзнатите парчиња пилешко на пр. крилца или батаци со масло и зачини. Ставете ги кружно на решетката со коските во средина. Оставете 2-3 минути по печењето.
Цела кокошка	1200 g	450 W+ Грејач	20-25	15-20	Подгответе ја кокошката со масло и зачини и ставете ја со градите надолу во огноотпорниот сад. Ставете го садот на вртливата плоча. Превртете по првиот пат. По готвењето оставете 5 минути.
Печени компири	500 g	450 W+ Грејач	8-10	-	Исечете ги компирите на половина и ставете ги кружно на решетката со исечената страна кон грејачот. Премачкајте ја пресечената страна со масло и зачини. По печењето оставете 3 минути.

Свежа храна	Порција	Режим на готвење	1ва страна време (мин.)	2ра страна време (мин.)	Инструкции
Замрзнати тестенини	400 g	600 W+ Грејач	13-15	3-4	Ставете ги замрзнатите тестенини (-18 °C), на пр. лазањи или тортелини во соодветно голема огноотпорна чинија и поставете ја на решетката.
Замрзнат гратин со риба	400 g	450 W+ Грејач	20-22	3-4	Ставете го замрзнатиот гратин со риба (-18 °C) на соодветна огноотпорна чинија од стакло и поставете ја на решетката.
Замрзнати мали пици	250 g (8 парчиња)	300 W + Грејач	10-12	-	Ставете ги замрзнатите мали пици (-18 °C) или мали пити кружно на решетката.
Замрзнат Streusel овошен колач	200-250 g (1-2 парчиња)	300 W + Грејач	3-5	-	Ставете ги замрзнатите парчиња на колачот (-18 °C) едно до друго на решетката. Оставете 5 минути по одмрзнувањето.

СПЕЦИЈАЛНИ СОВЕТИ

ТОПЕЊЕ ПУТЕР
Ставете 50 g путер во мал длабок стаклен сад. Покријте со пластичен капак. Загревајте 30-40 секунди со јачина од 750 W, додека путерот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЧОКОЛАДО
Ставете100 g чоколадо во мал длабок стаклен сад. Загревајте 3-5 минути, со јачина од 450 W додека чоколадото не се истопи. Промешајте еднаш или двапати за време на топењето. Употребете ракавици при вадењето!

ТОПЕЊЕ КРИСТАЛИЗИРАН МЕД
Ставете 20 g кристализиран мед во мал длабок стаклен сад. Загревајте 20-30 секунди со јачина од 300 W, додека медот не се истопи.

ТОПЕЊЕ ЖЕЛАТИН
Потопете ги листовите сув желатин (10 g) 5 минути во ладна вода. Ставете го исцедениот желатин во мал длабок стаклен огноотпорен сад. Загревајте 1 минута со јачина од 300 W. Промешајте после топењето.

ПОДГОТВУВАЊЕ ГЛАЗУРА/ПРЕЛИВ (ЗА КОЛАЧИ И ТОРТИ)
Помешајте инстант глазура (околу 14 g) со 40 g шеќер и 250 ml ладна вода. Гответе непокриено во стаклен огноотпорен сад од 3½ до 4½ минути со јачина од 750 W, додека глазурата/преливот не стане проѕирен(а). Промешајте двапати додека готвите.

ПОДГОТВУВАЊЕ ЏЕМ
Ставете 600 g овошје (на пример мешано) во соодветно голем стаклен огноотпорен сад со капак. Додадете 300 g шеќер и промешајте добро. Гответе покриено околу 10-12 минути со јачина од 750 W. Промешајте неколку пати додека готвите. Истурете директно во мали тегли со капак. Затворете по 5 минути.

ПОДГОТВУВАЊЕ ПУДИНГ
Измешајте ја смесата со шеќер и млеко (500 ml) следејќи го упатството на производителот и добро промешајте. Употребете погоден стаклен огноотпорен сад со капак. Гответе покриено околу 6½ to 7½ минути со јачина од 750 W. Промешајте добро неколку пати додека готвите.

ПЕЧЕЊЕ БАДЕМИ
Распоредете рамномерно 30 g исечкан бадем на керамички сад со средна големина. Промешајте неколку пати за време на печењето од 3½ до 4½ минути со јачина од 600 W. Оставете да отстојат 2-3 минути во печката. Употребете ракавици при вадењето!

ШТО ДА НАПРАВИТЕ АКО СЕ СОМНЕВАТЕ ИЛИ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ

Ако се соочувате со некој од проблемите наведени подолу, испробајте ги понудените решенија.

Ова е нормално.

- Кондензација во внатрешноста на печката.
- Струење на воздух околу вратата и надворешноста.
- Рефлексија на светлина околу вратата и надворешноста.
- Излегување на пареа од вратата или вентилационите отвори.

Печката не се активира кога ќе го притиснете копчето за Активирање (◇).

- Дали вратата е целосно затворена?

Храната воопшто не е зготвена.

- Го поставивте ли времето исправно и/или дали го притиснавте копчето за **Активирање** (◇)?
- Дали вратата е затворена?
- Дали сте го преоптовариле електричното коло и дошло до избивање на осигурувачот?

Храната е премногу или недоволно зготвена.

- Дали сте поставиле соодветно времетраење на готвењето за одредениот тип на храна?
- Дали сте избрале соодветна јачина?

Се јавуваат искри и звуци во внатрешноста на печката (електрично празнење).

- Дали сте користеле сад со метални делови?
- Дали сте оставиле вилушка или друг метален прибор во внатрешноста на печката?
- Дали алуминиумската фолија е премногу блиску до внатрешните ѕидови?

Светилката не работи.

- Светилката не треба да се менува од страна на корисници заради безбедносни причини. Ве молиме обратете се во најблискиот овластен центар за грижа за корисници на Samsung и побарајте квалификуван инженер да ја замени светилката.

Печката предизвикува пречки кај радиоприемниците или телевизорите.

- Додека се користи печката може да се јават мали пречки кај радиоприемниците или телевизорите. Ова е нормално. За да го отстраните проблемот, поставете ја печката подалеку од телевизорите, радиоприемниците и антените.
- Ако се јават пречки кај микропроцесорот на печката, екранот може да се ресетира. За да го отстраните проблемот, исклучете го кабелот за напојување и повторно вклучете го. Повторно поставете го времето.

Чад и лоша миризба при првото користење.

- Тоа е привремена состојба во која се загреваат новите компоненти. Чадот и миризбата целосно ќе исчезнат по 10 минути користење. За да ја отстраните миризбата побрзо, ве молиме вклучете ја микробрановата печка и ставете парчиња лимон или сок од лимон во орманот.

Доколку со помош на горните совети не можете да го решите проблемот, обратете се до вашиот локален SAMSUNG сервисен центар.

Ве молиме подгответе ги следните информации;

- Бројот на моделот и серискиот број, кои обично се наоѓаат на задната страна на печката
- Деталите од гаранцијата
- Јасен опис на проблемот

Потоа обратете се до вашиот локален продавач или до SAMSUNG сервисот.

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

SAMSUNG постојано се труди да ги подобрува своите производи. Дизајнот и спецификациите во упатството се предмет на промени без претходна најава.

Модел	GW731K
Извор на напојување	230 V ~ 50 Hz
Потрошувачка на енергија Микробранови Грејач Комбиниран режим	 1100 W 950 W 2050 W
Излезна моќност	100 W / 750 W (IEC-705)
Работна фреквенција	2450 MHz
Магнетрон	OM75S(31)
Метод на ладење	Вентилатор за ладење со електромотор
Димензии (Ш x В x Д) Надвор Внатрешност на печка	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Зафатнина	20 литри
Тежина Нето	 11,5 kg приближно

ЗАБЕЛЕШКА

ЗАБЕЛЕШКА

ЗАБЕЛЕШКА

ЗАБЕЛЕШКА

ЗАБЕЛЕШКА



ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НÈ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/hr
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Код бр.: DE68-04092B-02

GW731K

Mikrotalasna pećnica

Uputstvo za upotrebu i vodič za kuvanje

Imajte u vidu da garancija kompanije Samsung NE pokriva pozive tehničkoj podršci za objašnjavanje upotrebe uređaja, ispravljanje nepravilne instalacije ili obavljanje rutinskog čišćenja ili održavanja.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ovaj priručnik štampan je na 100 % recikliranom papiru.

samo zamislite mogućnosti

Hvala vam što ste kupili proizvod kompanije Samsung. Da biste dobili kompletniju uslugu, registrujte svoj uređaj na adresi

www.samsung.com/register

SAMSUNG

UPOTREBA OVOG KORISNIČKOG PRIRUČNIKA

Kupili ste SAMSUNG mikrotalasnu pećnicu. Ovo uputstvo za upotrebu sadrži važne informacije o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici:

- Bezbednosne mere predostrožnosti
- Pogodni dodatni elementi i posuđe
- Korisni saveti za kuvanje
- Saveti za kuvanje

SRPSKI

LEGENDA ZA SIMBOLE I IKONE

 UPOZORENJE	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **teške povrede ili smrt**.
 OPREZ	Opasnosti ili rizični potezi koji mogu prouzrokovati **manje povrede ili oštećenje imovine**.

	Upozorenje; Rizik od požara		Upozorenje; Vrela površina
	Upozorenje; Struja		Upozorenje; Eksplozivan materijal
	NE pokušavajte.		NE dirajte.
	NE rastavljajte.		Dosledno pratite uputstva.
	Isključite utikač za napajanje iz zidne utičnice.		Obavezno proverite da li je mašina uzemljena da biste sprečili strujni udar.
	Ako vam je potrebna pomoć, obratite se servisnom centru.		Napomena
	Važno		

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uverite se da se ove bezbednosne mere predostrožnosti uvek poštuju.

Potvrdite da su ispoštovana sledeća uputstva pre korišćenja pećnice.

⚠ UPOZORENJE (samo za mikrotalasnu funkciju)

UPOZORENJE: U slučaju oštećenja vrata ili zaptivnog sistema na vratima, pećnica se ne sme koristiti dok je ne popravi stručna osoba.

UPOZORENJE: Servisiranje i bilo kakvu popravku koja podrazumeva uklanjanje površine koja štiti od izlaganja mikrotalasnoj energiji sme da obavlja isključivo stručna osoba.

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.

Ovaj uređaj namenjen je isključivo za kućnu upotrebu.

UPOZORENJE: Deci dozvoljavajte da koriste pećnicu bez nadzora samo ako su dobila odgovarajuća uputstva tako da su u stanju da je koriste bezbedno i svesna su potencijalnih opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE: Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom su odrasle osobe.

Koristite isključivo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.

Pri zagrevanju hrane u plastičnim ili papirnim posudama, nadgledajte rad pećnice jer se mogu zapaliti.

Mikrotalasna pećnica predviđena je za zagrevanje hrane i napitaka. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje termo jastuka, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može dovesti do povreda ili požara.

Ako se pojavi dim, isključite uređaj pomoću prekidača ili iz struje i ne otvarajte vrata da bi se eventualni plamen sam ugasio.

UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može dovesti do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa morate biti obazrivi pri rukovanju posudom.

UPOZORENJE: Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe treba promešati ili promućkati, a temperaturu treba proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon kuvanja u mikrotalasnoj pećnici.

Redovno bi trebalo čistiti pećnicu i uklanjati ostatke hrane.

Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može dovesti do skraćenja radnog veka uređaja ili do opasne situacije.

SRPSKI

- Ovaj uređaj nije namenjen za instalaciju unutar pokretnih domova, karavana i sličnih vozila.
- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost i daje im uputstva za upotrebu.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, servisni agent ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer postoji opasnost od eksplozije.
- Uređaj se ne sme čistiti vodenim mlazom.
- Ovu pećnicu bi trebalo postaviti u odgovarajućem smeru i na odgovarajućoj visini, tako da bude omogućen jednostavan pristup unutrašnjosti i delu za kontrolu.
- Pre prve upotrebe pećnice, ona bi prvo trebalo 10 minuta da radi sa vodom, nakon čega može normalno da se koristi.
- Ako pećnica proizvodi čudan zvuk, miris paljevine ili dim, odmah isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.
- Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.
- Mikrotalasna pećnica namenjena je isključivo za upotrebu na pultu ili na radnoj površini i ne sme biti postavljena u ugradni element.

⚠ UPOZORENJE (samo za funkciju pećnice) - opcionalno

- **UPOZORENJE:** Kada se uređaj koristi u kombinovanom režimu, deca bi trebalo da ga koriste samo pod nadzorom odraslih zbog toga što se razvija veoma visoka temperatura.
- Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi aparata mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je aparat isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

UPOZORENJE: Aparat i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Trebalo bi paziti kako ne bi došlo do dodirivanja grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako su upoznati sa postojećim rizicima. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Deca ne bi trebalo da obavljaju čišćenje i održavanje bez nadzora.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

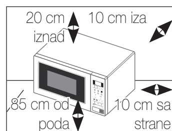
Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera niti posebnog sistema za daljinsku kontrolu.

Ovaj proizvod pripada grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 u koju spada sva ISM oprema koja generiše radiofrekventnu energiju i/ili je koristi za tretiranje materijala u obliku elektromagnetnog zračenja, kao i EDM oprema i oprema za elektrolučno zavarivanje. Oprema klase B je oprema pogodna za korišćenje u domaćinstvu i u okruženjima koja imaju direktnu vezu sa mrežom za napajanje niskog napona koja se koristi za snabdevanje stambenih objekata strujom.

INSTALIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pećnicu stavite na ravnu površinu koja se nalazi 85 cm iznad poda. Površina bi trebalo da bude dovoljno čvrsta da bezbedno podnese težinu pećnice.



1. Kada instalirate pećnicu, vodite računa da omogućite odgovarajuću ventilaciju pećnice tako što ćete ostaviti najmanje 10 cm (4 inča) prostora iza pećnice i sa strane, kao i 20 cm (8 inča) prostora iznad nje.
2. Uklonite sve materijale za pakovanje iz pećnice.
3. Instalirajte obrtni prsten i obrtno postolje. Proverite da li obrtno postolje može da se okreće. (samo za model sa obrtnim postoljem)
4. Mikrotalasna pećnica mora biti postavljena tako da pristup utikaču bude slobodan.

☛ Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, servisni agent ili neko drugo stručno lice kako bi se izbegla opasnost. Radi vaše bezbednosti, kabl uključite u odgovarajuću utičnicu sa uzemljenjem.

☛ Mikrotalasnu pećnicu ne instalirajte na vrućim ili vlažnim mestima, npr. pored obične pećnice ili radijatora. Specifikacije za napajanje pećnice moraju se poštovati, a produžni kabl, ako se koristi, mora imati isti standard kao kabl za napajanje koji se dobija uz pećnicu. Pre prve upotrebe mikrotalasne pećnice, vlažnom krpom obrišite njenu unutrašnjost i zaptivni sistem na vratima.

ČIŠĆENJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Potrebno je redovno čistiti sledeće delove mikrotalasne pećnice kako bi se sprečilo nagomilavanje čestica masti i hrane:

- Unutrašnje i spoljne površine
- Vrata i zaptivni sistem na vratima
- Obrtno postolje i obrtni prstenovi (samo za model sa obrtnim postoljem)

☛ **UVEK** vodite računa da zaptivni sistem na vratima bude čist i da se vrata dobro zatvaraju.

☛ Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili do opasne situacije.

1. Spoljne površine čistite mekom krpom i toplom sapunjavom vodom. Isperite i osušite.

2. Sapunjavom krpom uklonite sve mrlje sa unutrašnjih površina pećnice. Isperite i osušite.

3. Da biste omekšali očvrsle čestice hrane i uklonili mirise, stavite šoljicu razblaženog limunovog soka u pećnicu i zagrevajte deset minuta maksimalnom snagom.

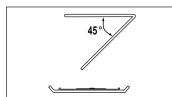
4. Tanjir za mikrotalasnu pećnicu perite po potrebi.

NEMOJTE prosipati vodu u ventilacione otvore. **NIKADA** nemojte koristiti abrazivna sredstva i hemijske rastvarače. Budite posebno pažljivi pri čišćenju zaptivnog sistema na vratima da ne bi došlo do:

- nagomilavanja čestica
- nepravilnog zatvaranja vrata usled nagomilavanja čestica

Čistite unutrašnjost mikrotalasne pećnice odmah nakon svake upotrebe blagim rastvorom deterdženta, ali pre čišćenja ostavite pećnicu da se ohladi da ne bi došlo do povreda.

Prilikom čišćenja gornjeg dela unutrašnjosti pećnice, poželjno je okrenuti grejač nadole za 45 ° i očistiti ga.
(samo za model sa pokretnim grejačem)



ODLAGANJE I SERVISIRANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

Pre odlaganja ili servisiranja pećnice potrebno je da se pridržavate nekoliko jednostavnih mera predostrožnosti.
Pećnica se ne sme koristiti ako su oštećena vrata ili zaptivni sistem na vratima:

- slomljena šarka
- pohabane zaptivni sistem
- izobličeno ili savijeno kućište pećnice

Pećnicu sme da popravlja isključivo kvalifikovan serviser za mikrotalasne pećnice

NIKADA nemojte uklanjati spoljno kućište sa pećnice. Ako se pećnica pokvari pa je potrebno servisiranja ili niste sigurni šta nije u redu:

- Isključite je iz zidne utičnice
- Obratite se najbližem servisnom centru

Ako želite da privremeno odložite pećnicu, izaberite suvo mesto bez prašine.
Razlog: Prašina i vlaga mogu negativno uticati na ispravne elemente pećnice.

Ova mikrotalasna pećnica nije predviđena za komercijalnu upotrebu.

SRPSKI

SRPSKI

Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

UPOZORENJE				
Izmene ili popravke uređaja trebalo bi da obavlja isključivo kvalifikovano osoblje.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da zagrevate tečnost niti druge namirnice u zatvorenim posudama za mikrotalasnu pećnicu.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da koristite aparate za čišćenje pod pritiskom vode niti aparate za čišćenje parom zbog sopstvene bezbednosti.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da instalirate uređaj pored grejalice ili zapaljivog materijala; na lokaciji koja je izložena vlazi, masnoći ili prašini niti na lokaciji koja je izložena direktnoj sunčevoj svetlosti, kao ni na lokaciji na kojoj može da dođe do curenja gasa; niti na neravnoj površini.	✔	✔	✔	✔
Ovaj uređaj mora da bude pravilno uzemljen u skladu sa lokalnim i nacionalnim propisima.	✔	✔	✔	✔
Redovno uklanjajte sve strane supstance, kao što je prašina ili voda, sa terminala utikača i spojeva pomoću suve tkanine.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da vučete ili da prekomerno savijate kabl za napajanje, kao ni da stavljate teške predmete na njega.	✔	✔	✔	✔
U slučaju curenja gasa (kao što je propan, tečni gas itd.), odmah proverite prostoriju i nemojte da dodirujete utikač.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da dodirujete utikač mokrim rukama.	✔	✔	✔	✔
Nemojte isključivati uređaj isključivanjem utikača iz utičnice dok je u toku operacija.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da stavljate prste niti strane supstance. Ako dođe do prodiranja strane supstance, kao što je voda, u uređaj, isključite utikač iz zidne utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✔	✔	✔	✔
Nemojte delovati preteranim pritiskom niti udarati uređaj.	✔	✔	✔	✔
Nemojte stavljati uređaj na lomljive predmete, kao što je sudopera ili stakleni predmeti.	✔	✔		
Za čišćenje uređaja nemojte da koristite benzol, razređivač, alkohol, parni čistač niti čistač koji koristi visok pritisak.	✔	✔	✔	✔
Uverite se da napon struje, frekvencija i struja odgovaraju vrednostima iz specifikacije proizvoda.	✔	✔		✔
Ispravno priključite utikač u zidnu utičnicu. Nemojte da koristite adapter sa više priključaka, produžni kabl niti električni transformator.	✔	✔	✔	
Nemojte da kačite kabl za napajanje o metalne predmete, da ga umećete između predmeta niti iza pećnice.	✔	✔	✔	
Nemojte koristiti oštećen utikač, kabl za napajanje niti labavu zidnu utičnicu. Ako dođe do oštećenja utikača ili kabla za napajanje, obratite se najbližem servisnom centru.	✔	✔	✔	✔
Nemojte da sipate niti da prskate vodu direktno na pećnicu.	✔	✔		
Nemojte da stavljate predmete na pećnicu, unutar pećnice niti na vrata.	✔	✔	✔	
Nemojte prskanjem da nanosite isparljive supstance, kao što su insekticidi, na površinu pećnice.	✔	✔		

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu. Budite posebno oprezni prilikom zagrevanja jela ili napitaka koji sadrže alkohol, pošto alkoholna isparenja mogu da dođu u kontakt sa vrelim delom pećnice.	✔		✔	✔
Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještiti prste u vratima.	✔	✔	✔	✔
UPOZORENJE: Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj pećnici može da dovede do zakasnelog eruptivnog vrenja, pa je zato važno pažljivo rukovati posudom; da biste sprečili ovu pojavu, UVEK sačekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. U slučaju da dođete u kontakt sa vrelom tečnošću, pratite sledeća uputstva za PRVU POMOĆ: • Opečeni deo tela potopite u hladnu vodu u trajanju od najmanje 10 minuta. • Pokrijte ga čistim, suvim zavojem. • Ne nanosite nikakve kreme, ulja niti losione.	✔	✔	✔	✔

OPREZ

Koristite isključivo pribor koji je pogodan za korišćenje u mikrotalasnim pećnicama; NEMOJTE da koristite metalne posude, tanjire sa pozlaćenim ili posrebrenim rubovima, ražnjeve, viljuške itd. Uklonite žičane veze za zatvaranje papirnih ili plastičnih kesa. Razlog: Postoji mogućnost stvaranja električnog luka ili varnica, što može da ošteti pećnicu.	✔		✔	✔
Nemojte da koristite mikrotalasnu pećnicu za sušenje papira ili odeće.	✔		✔	✔
Koristite kraće vreme za manje količine hrane kako biste sprečili pregrevanje i zagorevanje hrane.	✔		✔	✔
Kabl za napajanje i utikač ne zaranjajte u vodu, a kabl za napajanje držite dalje od izvora toplote.	✔	✔		
Jaja u ljusci i cela kuvana jaja ne bi trebalo zagrevati u mikrotalasnoj pećnici jer mogu da eksplodiraju, čak i nakon zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici; takođe, ne zagrevajte hermetički zatvorene ili vakumirane flaše, tegle, posude, koštunjavo voće u ljusci, paradajz itd.			✔	✔
Nemojte da pokrivate ventilacione otvore tkaninom ili papirom. Ti materijali mogu da se zapale jer iz pećnice izlazi vreo vazduh. Pećnica može da se pregreje i da se automatski isključi, nakon čega će ostati isključena dok se dovoljno ne ohladi.	✔		✔	
Uvek koristite kuhinjske rukavice prilikom uklanjanja posuda iz pećnice kako biste izbegli opekotine.			✔	
Tečnosti promešajte na polovini grejanja ili nakon grejanja, pa ih ostavite bar 20 minuta nakon grejanja kako biste sprečili da dođe do eruptivnog vrenja.			✔	
Prilikom otvaranja vrata pećnice trebalo bi da stojite na udaljenosti ispružene ruke kako biste sprečili da vas opeče vreo vazduh ili para koja izlazi iz pećnice.			✔	
Nemojte da uključujete mikrotalasnu pećnicu dok je prazna. Mikrotalasna pećnica će se automatski isključiti nakon 30 minuta iz bezbednosnih razloga. Preporučuje se da u pećnici uvek stoji čaša vode koja će upijati mikrotalasnu energiju ako dođe do slučajnog uključivanja mikrotalasne pećnice.	✔			✔
Pećnicu instalirajte u skladu sa vrednostima razdaljine od drugih predmeta koje su navedene u ovom priručniku. (Pogledajte odeljak „Instaliranje mikrotalasne pećnice“.)	✔		✔	
Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnice u blizini pećnice.	✔	✔	✔	

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SPREČAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMERNOJ KOLIČINI MIKROTALASNE ENERGIJE. (SAMO ZA MIKROTALASNU FUNKCIJU)

Ako se ne pridržavate sledećih mera predostrožnosti rizikujete da budete izloženi štetnom dejstvu mikrotalasne energije.

(a) Ni u kom slučaju pećnicu ne treba uključivati dok su vrata otvorena, niti dirati sigurnosne brave (brave na vratima) ili umetati bilo šta u otvore za sigurnosno zatvaranje.

(b) NEMOJTE stavljati bilo kakve predmete između vrata pećnice i otvora pećnice i pazite da se ostaci hrane ili sredstava za čišćenje ne skupljaju na zaptivnim površinama. Vrata i zaptivne površine vrata održavajte čistim tako što ćete ih nakon svake upotrebe obrisati vlažnom krpom, a zatim i mekom suvom krpom.

(c) NE koristite pećnicu ako je oštećena, sve dok je ne popravi kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača. Naročito je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju i da ništa od sledećeg nije oštećeno:

(1) vrata (savijena)

(2) šarke vrata (polomljene ili rasklimane)

(3) zaptivni sistem na vratima i zaptivne površine

(d) Pećnicu sme da podešava i popravlja samo kvalifikovani majstor za mikrotalasne pećnice koji je prošao obuku proizvođača.

Kompanija Samsung naplaćuje zamenu dodatnog elementa ili otklanjanje kozmetičkih defekata ako je do oštećenja uređaja i/ili oštećenja ili gubitka dodatnog elementa došlo krivicom korisnika. Ova napomena odnosi se na sledeće:

(a) Ulubljena, izgrebana ili pokvarena vrata, ručka, spoljna tabla ili kontrolna tabla.

(b) Polomljeno ili izgubljeno ležište, valjak, spojnica ili žičana rešetka.

- Koristite ovaj uređaj samo za predviđenu namenu, prema uputstvima iz ovog priručnika. Upozorenja i važna bezbednosna uputstva u ovom priručniku ne obuhvataju sve moguće uslove i situacije do kojih može doći. Dužni ste da koristite svoje rasuđivanje i budete oprezni i pažljivi pri instalaciji, održavanju i korišćenju uređaja.
- Zbog toga što se sledeća uputstva za upotrebu odnose na različite modele, karakteristike vaše mikrotalasne pećnice mogu da se razlikuju od onih opisanih u ovom priručniku, a možda neće biti primenljivi ni svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumice, obratite se najbližem servisnom centru ili pomoć i informacije potražite na mreži na Web lokaciji www.samsung.com.
- Ova mikrotalasna pećnica predviđena je za podgrevanje hrane. Namenjena je isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte da zagrevate nijedan tip tekstila, kao ni jastuke napunjene zrnevljem, jer to može prouzrokovati opekotine i požar. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećenja izazvana nepravilnim ili neispravnim korišćenjem uređaja.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može da dovede do habanja površine, što može da utiče na smanjivanje životnog veka uređaja ili da dovede do opasne situacije.



PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA (ODLAGANJE ELEKTRIČNE I ELEKTRONSKE OPREME)

(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

SADRŽAJ

KRATKI VODIČ SA OBJAŠNJENJIMA

Ukoliko želite nešto da skuvate.

1. Stavite hranu u pećnicu.
Izaberite nivo snage tako što ćete dugme **Power Level (Nivo snage)** (⚟) pritisnuti jednom ili više puta.



2. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s**.

h / 10 min　　min / 1 min　　10 s

3. Pritisnite dugme **Start** (◇).


Start

Rezultat: Kuvanje počinje
Kada kuvanje bude gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

Ukoliko želite nešto da odmrznete.

1. Stavite zamrznutu hranu u pećnicu.
Pritisnite dugme **Rapid Defrost (Brzo odmrzavanje)** (❄) jednom ili više puta, u zavisnosti od toga koju vrstu hrane odmrzavate.


Rapid

2. Izaberite težinu hrane tako što ćete pritiskati dugmad **kg** i **100g** onoliko puta koliko je potrebno.

Kg　　100g

3. Pritisnite dugme **Start** (◇).


Start

Ako želite da dodate dodatni minut.

Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

+30 s

SRPSKI

Ukoliko želite nešto da ispečete na roštilju.

1. Zagrejte roštilj do željene temperature tako što ćete pritisnuti dugme **Grill** (), izabrati postavku za vreme (**10 min**, **1 min** i **10 s**) i pritisnuti dugme **Start** ().



2. Stavite hranu na rešetku u pećnici
   Pritisnite dugme **Grill** (). Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s**.

h	min	
10 min	1 min	10 s

3. Pritisnite dugme **Start** ().

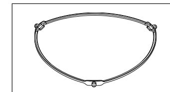


DODATNI ELEMENTI

U zavisnosti od toga koji ste model kupili, dobićete nekoliko dodatnih elemenata koje možete da koristite na različite načine.

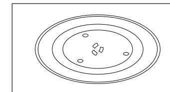
1. **Obrtni prsten**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Primena: Obrtni prsten drži obrtno postolje.



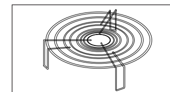
2. **Obrtno postolje**, postavlja se na obrtni prsten tako da se centrom pričvrsti za spojnicu.

   Primena: Obrtno postolje služi kao glavna površina za kuvanje, a može se lako izvaditi radi čišćenja.



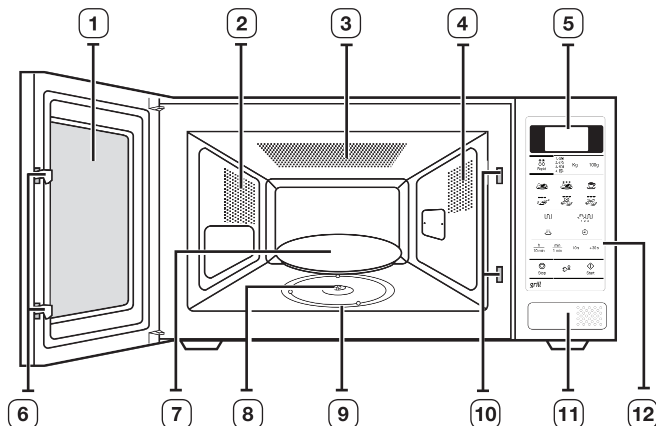
3. **Rešetka za roštilj**, postavlja se na obrtno postolje.

   Primena: Metalna rešetka se može koristiti za roštilj i kombinovano kuvanje.



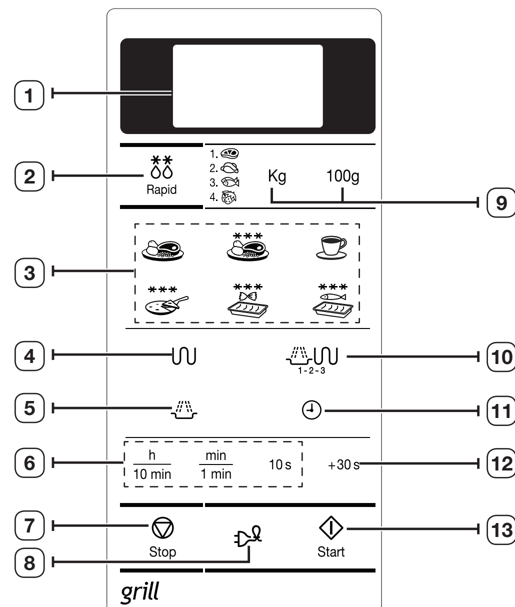
NEMOJTE koristiti mikrotalasnu pećnicu bez obrtnog prstena i obrtnog postolja.

PEĆNICA



1. VRATA
2. VENTILACIONI OTVORI
3. ROŠTILJ
4. SVETLO
5. EKRAN
6. BRAVE NA VRATIMA
7. OBRTNO POSTOLJE
8. SPOJNICA
9. OBRTNI PRSTEN
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA ZATVARANJE
11. DUGME ZA OTVARANJE VRATA
12. KONTROLNA TABLA

KONTROLNA TABLA



1. EKRAN
2. IZBOR FUNKCIJE AUTOMATSKOG BRZOG ODMRZAVANJA
3. IZBOR FUNKCIJE TRENUTNOG PODGREVANJA/KUVANJA
4. DUGME ZA REŽIM ROŠTILJ
5. DUGME ZA REŽIM MIKROTALASNA
6. DUGME ZA PODEŠAVANJE VREMENA
7. DUGME STOP/OTKAŽI
8. DUGME ZA UŠTEDA ENERGIJE
9. IZBOR TEŽINE
10. DUGME ZA KOMBINOVANI REŽIM
11. DUGME ZA PODEŠAVANJE SATA
12. DUGME +30s
13. DUGME START

KAKO RADI MIKROTALASNA PEĆNICA

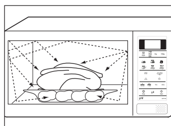
Mikrotalasi su elektromagnetni talasi visoke frekvencije. Energija koja se oslobađa omogućava kuvanje ili podgrevanje hrane bez promene njenog oblika i boje.

Mikrotalasnu pećnicu možete koristiti za:

- Odmrzavanje
- Trenutno podgrevanje/kuvanje
- Kuvanje

Princip kuvanja.

1. Mikrotalasi koje proizvodi magnetron ravnomerno se raspoređuju dok se hrana vrti na obrtnom postolju. Tako se hrana kuva ravnomerno.
2. Hrana apsorbuje mikrotalase do dubine od 1 inča (2,5 cm). Kuvanje se dalje nastavlja prenosom toplote kroz hranu.



3. Vreme kuvanja varira u zavisnosti od upotrebljene posude i svojstava hrane:
   - Količine i gustine
   - Sadržaja vode
   - Početne temperature (iz frižidera ili ne)

Pošto se sredina hrane kuva prenosom toplote, kuvanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. U receptima i ovoj brošuri navedeno je koliko vremena hrana treba da odstoji posle kuvanja i ovo se mora poštovati kako bi se postiglo:

- Ravnomerno kuvanje hrane do same sredine
- Ista temperatura u celom jelu

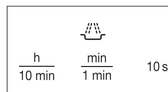
SRPSKI

PROVERAVANJE DA LI PEĆNICA PRAVILNO FUNKCIONIŠE

Sledeća jednostavna procedura omogućava vam da proverite da li pećnica sve vreme pravilno radi. Otvorite vrata pećnice pritiskom na veliko dugme u donjem desnom uglu kontrolne table.

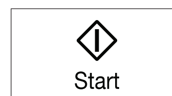
Prvo stavite čašu vode na obrtno postolje. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite dugme **Nivo snage** ( ) i podesite vreme na 4-5 minuta tako što ćete dugme **1 min** pritisnuti potreban broj puta.



2. Pritisnite dugme **Start** ( ).

   Rezultat: Pećnica će zagrevati vodu 4 do 5 minuta. Na kraju procesa, trebalo bi da voda proključa.

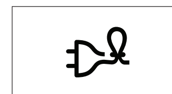


Pećnica se mora uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Obrtno postolje mora biti na svom mestu u pećnici. Ako se koristi nivo snage niži od maksimalnog, vodi će trebati više vremena da proključa.

PODEŠAVANJE REŽIMA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Pećnica ima režim za uštedu energije. Ovaj režim omogućava uštedu energije čak i kada pećnica nije u upotrebi.

- Pritisnite dugme **Ušteda energije** ( ).
- Da biste isključili režim za uštedu energije, otvorite vrata, nakon čega će se na ekranu prikazati trenutno vreme. Pećnica je spremna za upotrebu.



PODEŠAVANJE VREMENA

Mikrotalasna pećnica ima ugrađen sat. Kada je napajanje uključeno na ekranu se automatski prikazuje „:0“, „88:88“ ili „12:00“.
Podesite vreme. Vreme se može prikazivati u 24-časovnom ili 12-časovnom formatu. Sat morate podesiti:

- Pri instalaciji mikrotalasne pećnice
- Nakon nestanka struje

Ne zaboravite da ponovo podesite sat na prelazu sa letnjeg na zimsko računanje vremena i obrnuto.

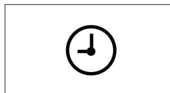
Funkcija automatske uštede energije
Ako ne izaberete nijednu funkciju tokom podešavanja ili rada uređaja, uz privremeno zaustavljanje, ova funkcija će biti otkazana i posle 25 minuta će se prikazati sat.
Sijalica u pećnici će se isključiti 5 minuta nakon otvaranja vrata.

1. Da biste prikazali vreme u...

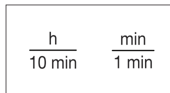
24-časovnom formatu

12-časovnom formatu

Pritisnite dugme **Clock (Sat)** (🕘) jednom ili dvaput.

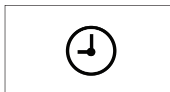


2. Podesite sate pomoću dugmeta **h**, a minute pomoću dugmeta **min**.



3. Kada se prikaže tačno vreme, ponovo pritisnite dugme **Clock (Sat)** (🕘) da biste pokrenuli sat.

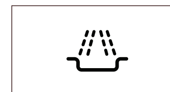
Rezultat: Vreme se prikazuje kad god se mikrotalasna pećnica ne koristi.



KUVANJE/PODGREVANJE

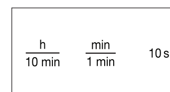
Sledeće procedure objašnjavaju kako se kuva i podgreva hrana.
Uvek proverite postavke za kuvanje ako nameravate da ostavite pećnicu bez nadzora.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite dugme **Power Level (Nivo snage)** ( ).



Rezultat: Pojaviće se oznaka
750 W (maksimalna snaga kuvanja):
Izaberite odgovarajući nivo snage tako što ćete pritiskati dugme **Power Level (Nivo snage)** ( ) dok se ne prikaže željena snaga. Pogledajte tabelu sa nivoima snage na sledećoj stranici.

2. Podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s**.



3. Pritisnite dugme **Start** ( ).



Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Nikada nemojte uključivati mikrotalasnu pećnicu dok je prazna.

SRPSKI

SRPSKI

NIVOI SNAGE

Možete izabrati neki od sledećih nivoa snage.

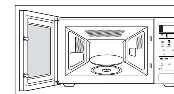
Nivo snage	Snaga	
	MWO	ROŠTILJ
VISOKA	750 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJA NIŽA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLOTE	100 W	-
ROŠTILJ	-	950 W
KOMBINOVANO I	600 W	950 W
KOMBINOVANO II	450 W	950 W
KOMBINOVANO III	300 W	950 W

Ako izaberete viši nivo snage, morate skratiti vreme kuvanja.

Ako izaberete niži nivo snage, morate produžiti vreme kuvanja.

PREKIDANJE KUVANJA

Kuvanje možete prekinuti u bilo kom trenutku kako biste proverili hranu.



1. Privremeno prekidanje; otvorite vrata.

Rezultat: Kuvanje se prekida. Da biste nastavili kuvanje, zatvorite vrata i ponovo pritisnite dugme **Start** (◇).



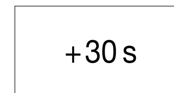
2. Trajno prekidanje; pritisnite dugme **Stop** (▽).

Rezultat: Kuvanje se prekida. Ako želite da otkažete postavke za kuvanje, ponovo pritisnite dugme **Stop** (▽).

Sve postavke možete da otkažete pre početka kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme **Stop** (▽).

PODEŠAVANJE VREMENA KUVANJA

Možete produžiti vreme kuvanje pritiskom na dugme **+30 s** onoliko puta koliko želite da dodate 30 sekundi.



1. Pritisnite dugme **+30 s** jednom za svakih 30 sekundi koje želite da dodate.

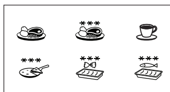


2. Pritisnite dugme **Start** (◇).

KORIŠĆENJE FUNKCIJE TRENUTNOG PODGREVANJA/KUVANJA

Kod funkcije Trenutno podgrevanje, vreme kuvanja se podešava automatski. Možete podesiti broj porcija tako što ćete pritisnuti odgovarajuće dugme za trenutno podgrevanje potreban broj puta.
Prvo postavite hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

Pritisnite željeno dugme **Instant Reheat/Cook (Trenutno podgrevanje/kuvanje)** potreban broj puta.



Rezultat: Pritisnite dugme **Start** (◇) da biste započeli kuvanje. Nakon isteka vremena:

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta. (jednom na svaki minut)
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Primer: Pritisnite dugme **Napici** jednom kako biste podgrejali jednu šolju kafe. Za više detalja, pogledajte tabelu na sledećoj strani.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

POSTAVKE TRENUTNOG PODGREVANJA/KUVANJA

Sledeća tabela sadrži 6 programa za automatsko podgrevanje/kuvanje, količine hrane, vreme nakon kuvanja i odgovarajuće preporuke.

Hrana/ Dugme	Veličina porcije	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
Gotova jela (ohlađena)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Stavite hranu na keramički tanjir i pokrijte providnom folijom za mikrotalasnu. Ovaj program je prikladan za jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
Napici (Kafa, mleko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja)	1-2 min.	Sipajte u keramičku šolju i podgrevajte nepoklopljeno. Stavite malu šolju (150 ml) ili veliku šolju (250 ml) na sredinu obrtnog postolja i pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
Smrznuta gotova jela	300-350 g 400-450 g	4 min.	Uzmite smrznuto gotovo jelo i proverite da li je posuda prikladna za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Probušite foliju na gotovom jelu. Stavite smrznuto gotovo jelo na sredinu. Ovaj program je prikladan za smrznuta gotova jela koja se sastoje od 3 komponente (npr. meso sa sosom, povrće i prilozi kao što su krompir, pirinač ili testenine).
Smrznuti graten od ribe	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznuti riblji graten u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je prikladan za zamrznute gotove proizvode koji se sastoje od ribljih fileta prelivenih sosom i povrćem.
Smrznuti mini kiš/pica	150 g (4-6 komada) 250 g (7-9 komada)	-	Ravnomerno rasporedite smrznuti mini kiš ili mini pice po rešetki.
Smrznuta graten testenina	200 g 400 g	2-3 min.	Stavite zamrznutu graten testeninu u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je pogodan za zamrznutu graten testeninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.

SRPSKI

KORIŠĆENJE FUNKCIJE AUTOMATSKOG BRZOG ODMRZAVANJA

Funkcija Automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam da odmrznete meso, živinu ili ribu. Vreme odmrzavanja i nivo snage podešavaju se automatski.
Izaberite samo program i težinu.

Koristite samo posude predviđene za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

Prvo postavite smrznutu hranu na sredinu obrtnog postolja i zatvorite vrata.

1. Izaberite tip hrane koju kuvate tako što ćete pritisnuti dugme **Rapid Defrost** (⁂) jednom ili više puta. (Za više detalja, pogledajte tabelu na suprotnoj stranici)



2. Izaberite težinu hrane pomoću dugmadi **kg** i **100g**. Maksimalna težina je 1500 g.

Kg 100g

3. Pritisnite dugme **Start** (◇).



Rezultat:

- Odmrzavanje počinje.
- Na polovini ciklusa odmrzavanja, pećnica će oglasiti zvučnim signalom da vas podseti da okrenete hranu.
- Ponovo pritisnite dugme **Start** (◇) da biste prekinuli odmrzavanje.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Da biste to uradili, izaberite funkciju mikrotalasnog kuvanja/podgrevanja i nivo snage 180 W. Više detalja potražite u odeljku „Kuvanje/Podgrevanje“ na stranici 15.

POSTAVKE AUTOMATSKOG BRZOG ODMRZAVANJA

Sledeća tabela sadrži različite programe za automatsko brzo odmrzavanje, količine hrane, vreme nakon odmrzavanja i odgovarajuće preporuke.
Pre odmrzavanja, uklonite sav materijal za pakovanje. Meso, živinu, ribu i viće/bobičasto voće stavite na keramički tanjir.

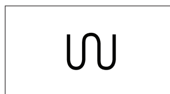
Kôd/Hrana	Porcija	Vreme nakon kuvanja	Preporuke
1. Meso	200-1500 g	20-90 min.	Zaštitite ivice aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program se može koristiti za govedinu, jagnjetinu, svinjetinu, šnicle, odreske, mleveno meso.
2. Živina	200-1500 g	20-90 min.	Krajeve bataka i krila zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite meso kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celo pile, kao i za komade piletine.
3. Riba	200-1500 g	20-80 min.	Rep ribe zaštitite aluminijumskom folijom. Okrenite ribu kad se začuje zvučni signal. Ovaj program je pogodan za celu ribu, kao i za riblje filete.
4. Voće/ Bobičasto Voće	100-600 g	5-20 min.	Voće ravnomerno rasporedite po staklenoj posudi sa ravnim dnom. Ovaj program je prikladan za sve vrste voća.

Ako hranu želite da odmrznete ručno, izaberite funkciju Ručno odmrzavanje i nivo snage od 180 W. Više detalja o ručnom odmrzavanju i vremenu odmrzavanja potražite na stranici 28.

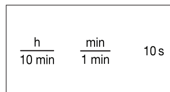
ROŠTILJ

Roštilj omogućava brzo podgrevanje i pečenje hrane bez korišćenja mikrotalasa. Zbog toga uz mikrotalasnu pećnicu dobijate i rešetku za roštilj.

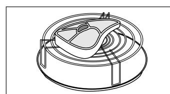
1. Zagrejte roštilj do željene temperature tako što ćete pritisnuti dugme **Grill** (), izabrati postavku za vreme (**10 min**, **1 min** i **10 s**) i pritisnuti dugme **Start** ().



2. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.



3. Stavite hranu na rešetku u pećnici.
Pritisnite dugme **Grill** (). Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s**.
(Maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta.)



4. Pritisnite dugme **Start** ().



Rezultat: Svetlo u pećnici se uključuje, a obrtno postolje počinje da se okreće.

1) Kuvanje počinje, a po završetku kuvanja, pećnica će se četiri puta oglasiti zvučnim signalom.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Ako se grejač tokom upotrebe roštilja bude isključivao i uključivao, ne brinite, to je normalna pojava. Sistem je osmišljen da spreči pregrejavanje pećnice.

Uvek koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

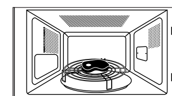
KOMBINOVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE I ROŠTILJA

Za istovremeno brzo kuvanje i pečenje takođe možete koristiti i kombinaciju mikrotalasa i roštilja.

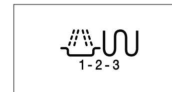
UVEK koristite posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje. Stakleno ili keramičko posuđe su idealni jer dozvoljavaju ravnomerno prodiranje mikrotalasa u hranu.

UVEK koristite zaštitne rukavice kada rukujete posuđem u pećnici jer bude veoma vrelo.

1. Otvorite vrata pećnice pritiskom na veliko dugme u donjem desnom uglu kontrolne table. Stavite hranu na rešetku i rešetku stavite na obrtno postolje. Zatvorite vrata.



2. Pritisnite dugme **Kombinovano** ().



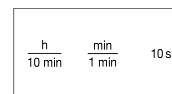
Rezultat: Pojaviće se sledeće oznake:

(režim rada sa mikrotalasima i roštiljem)
600 W (izlazna snaga)

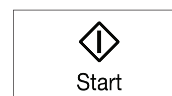
Izaberite odgovarajući **nivo snage** tako što ćete pritiskati dugme **Combi** () dok se prikaže odgovarajući nivo snage.

Temperatura roštilja se ne može podešavati.

3. Podesite vreme kuvanja pomoću dugmadi **10 min**, **1 min** i **10 s**. Maksimalno vreme kuvanja je 60 minuta.



4. Pritisnite dugme **Start** ().



Rezultat: Kombinovano kuvanje počinje. Kada završi sa kuvanjem.

1) Pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.
2) Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
3) Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

Maksimalna snaga mikrotalasa za kombinovani režim mikrotalasa i roštilja je 600 W.

SRPSKI

SRPSKI

KUVANJE U VIŠE FAZA

Mikrotalasnu pećnicu možete programirati tako da hranu kuva u najviše tri faze.

Primer: Želite da odmrznete hranu i da je skuvate, ali tako da ne morate da resetujete pećnicu nakon svake faze. Tako možete odmrznuti i skuvati 500 g ribe u tri faze:

- Odmrzavanje
- Kuvanje I
- Kuvanje II

Prilikom kuvanja u više faza, možete izabrati dve ili tri faze.
Ako podesite tri faze, prva faza mora biti odmrzavanje.
Nemojte pritiskati dugme **Start** (◇) dok ne dođete do poslednje faze.

1. Pritisnite dugme **Rapid Defrost (Brzo odmrzavanje)** () jednom ili više puta.


Rapid

2. Podesite težinu tako što ćete pritisnuti dugmad **kg** i **100g** odgovarajući broj puta (500 g u primeru).

Kg 100g

3. Pritisnite dugme **Power Level (Nivo snage)** (). Režim mikrotalasne (I):

   ; Po potrebi, izaberite nivo snage tako što ćete dugme **Power Level (Nivo snage)** () pritisnuti jednom ili više puta (600 W u primeru).



4. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (4 minuta u primeru).

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

5. Pritisnite dugme **Grill** (). Režim roštilja (II):



6. Podesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad **10 min**, **1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (5 minuta u primeru). (maksimalno vreme za roštilj je 60 minuta)

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

7. Pritisnite dugme **Start** (◇).


Start

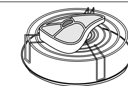
Rezultat: Ova tri režima [odmrzavanje i kuvanje (I, II)] biraju se jedan za drugim. U zavisnosti od režima odmrzavanja koji ste izabrali, pećnice će se možda oglasiti zvučnim signalom na polovini odmrzavanja kako bi vas podsetila da obrnete hranu. Kada je kuvanje gotovo, pećnica će se oglasiti zvučnim signalom četiri puta.

- Poslednji signal će se čuti 3 puta (jednom na svaki minut).
- Ponovo će se prikazati trenutno vreme.

IZBOR DODATNIH ELEMENATA

Koristite posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu, nemojte koristiti plastične činije, tanjire, papirne čaše, ubruse, itd.

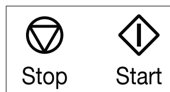
Ako želite izabrati kombinovani režim kuvanja (roštilj i mikrotalase), koristite samo posuđe koje je predviđeno za mikrotalasnu pećnicu i otporno na pečenje.



Više detalja o pogodnim posudama, noževima, viljuškama i kašikama potražite u vodiču za posuđe na stranici 21-22.

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

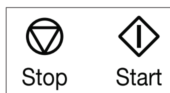
Zvučni signal možete isključiti u svakom trenutku.



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (⊽) i **Start** (◇).

   Rezultat: Neće se čuti zvučni signal kada pritiskate dugmad.

   OFF



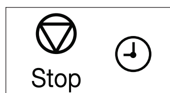
2. Da biste ponovo uključili zvučni signal, istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (⊽) i **Start** (◇).

   Rezultat: Pećnica će se ponovo oglašavati zvučnim signalom.

   On

BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROTALASNE PEĆNICE

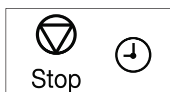
Mikrotalasna pećnica je opremljena specijalnim programom za roditeljsku kontrolu, koji omogućava „zaključavanje" pećnice tako da deca ili neupućene osobe ne mogu slučajno da je uključe.
Pećnica se može zaključati kad god je potrebno.



1. Istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (⊽) i **Clock (Sat)** (◷).

   Rezultat: Pećnica je zaključana (ne može se izabrati nijedna funkcija).

   L



2. Da biste otključali pećnicu, ponovo istovremeno pritisnite dugmad **Stop** (⊽) i **Clock (Sat)** (◷).

   Rezultat: Pećnica se može normalno koristiti.

VODIČ ZA POSUĐE

Kod kuvanja hrane u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da mikrotalasi prodru u hranu, pa ih posuđe ne sme odbijati niti apsorbovati.
Zato je važno voditi računa pri izboru posuđa. Ako posuđe ima oznaku da se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici, možete ga bezbedno koristiti.
U sledećoj tabeli, data je lista različitih tipova posuđa uz napomene o tome da li se i kako mogu koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
Aluminijumska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu određenih delova od prekuvavanja. Može doći do stvaranja električnog luka ako je folija suviše blizu zidu pećnice ili ako se koristi previše folije.
Tanjir za reš pečenje	✓	Prethodno ne zagrevajte pećnicu duže od osam minuta.
Keramičke i glinene posude	✓	Porcelan, glinene i glazirane posude i fini porcelan uglavnom su pogodni, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
Plastificirane kutije za jednokratnu upotrebu	✓	Neke vrste smrznute hrane pakuju se u ove kutije.
Pakovanja za brzu hranu		
• Posude od stiropora	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane. Ako se pregreju, može doći do topljenja stiropora.
• Papirne vrećice ili novine	✗	Mogu da se zapale.
• Reciklirani papir ili metalni rubovi	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Stakleno posuđe		

SRPSKI

SRPSKI

Posuđe	Bezbedno za korišćenje	Komentari
• Posuđe za pečenje i serviranje	✓	Mogu se koristiti, osim ako su ukrašeni metalnim rubom.
• Fine staklene posude	✓	Mogu se koristiti za zagrevanje hrane ili tečnosti. Osetljivo staklo se može polomiti ili naprsnuti ako se naglo zagreje.
• Staklene tegle	✓	Poklopac se mora ukloniti. Može se koristiti samo za podgrevanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Mogu izazvati električni luk ili vatru.
• Žičane veze za kese za zamrzivač	✗	
Papir		
• Tanjiri, čaše, salvete i kuhinjski papir	✓	Za kratko kuvanje i podgrevanje. Mogu poslužiti za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Mogu prouzrokovati električni luk.
Plastika		
• Kutije	✓	Posebno ako je u pitanju termoplastika otporna na visoke temperature. Neke od ostalih vrsta plastike mogu se iskriviti ili promeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite Melamin plastiku.
• Providna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne bi trebalo da dodiruje hranu. Vodite računa pri uklanjanju folije jer se oslobađa vrela para.
• Kese za zamrzivač	✓✗	Samo ako su otporne na kuvanje i pečenje. Ne bi trebalo da budu hermetički zatvorene. Ako je potrebno, probušite ih viljuškom.
Voštani papir ili papir koji odbija masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage i sprečavanje prskanja.

✓ **: Preporučuje se**

✓✗ **: Obazrivo koristiti**

✗ **: Nije bezbedno**

VODIČ ZA KUVANJE

MIKROTALASI

Mikrotalasna energija prodire u hranu tako što je privlači i apsorbuje sadržaj vode, masti i šećera u hrani.
Mikrotalasi izazivaju brzo kretanje molekula hrane. Brzo kretanje molekula prouzrokuje trenje, a stvorena toplota kuva hranu.

KUVANJE

Posuđe za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici:
Posuđe mora omogućiti prodiranje mikrotalasne energije kroz njega kako bi se postigao maksimalni efekat. Metali kao što su nerđajući čelik, aluminijum i bakar odbijaju mikrotalase, ali mikrotalasi mogu da prodru kroz keramiku, staklo, porcelan i plastiku kao i kroz papir i drvo. Hrana se, dakle, nikada ne sme kuvati u metalnom posuđu.

Hrana koja se može kuvati u mikrotalasnoj pećnici:
Razne vrste hrane se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici, uključujući sveže i smrznuto povrće, voće, testenine, pirinač, zrnevlje, mahunarke, ribu i meso. Sosovi, kremovi, supe, pudinzi i slatko takođe se mogu kuvati u mikrotalasnoj pećnici. Uopšteno gledano, mikrotalasno kuvanje je idealnu za sve vrste hrane koje bi se inače pripremale na štednjaku. Na primer, za topljenje margarina ili čokolade (pogledajte poglavlje sa savetima, tehnikama i korisnim napomenama).

Korišćenje poklopca tokom kuvanja
Tokom kuvanja, važno je da hrana bude poklopljena, jer voda koja isparava pospešuje proces kuvanja. Hrana se može poklopiti na različite načine: npr. keramičkim tanjirom, plastičnim poklopcem ili providnom folijom koja se može koristiti u mikrotalasnoj pećnici.

Vreme nakon kuvanja
Po završetku kuvanja, važno je da hrana odstoji kako bi se omogućilo izjednačavanje temperature u samoj hrani.

Vodič za kuvanje smrznutog povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom.
Promešajte dvaput tokom kuvanja i jednom nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Nakon kuvanja ostavite poklopac.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Spanać	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Prokelj	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Boranija	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (šargarepa/ grašak/kukuruz)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.
Mešano povrće (na kineski način)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodajte 15 ml (1 kašiku) hladne vode.

Vodič za kuvanje pirinča i testenine

Pirinač: Koristite veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem – tokom kuvanja količina pirinča se udvostruči. Kuvajte poklopljeno. Nakon isteka vremena kuvanja, promešajte i pre nego što ostavite da odstoji dodajte so ili začinsko bilje i maslac. Napomena: pirinač možda neće upiti svu vodu po isteku vremena kuvanja.

Testenina: Koristite veliku vatrostalnu činiju. Dodajte kipuću vodu, prstohvat soli i dobro promešajte. Kuvajte otklopljeno. Povremeno promešajte tokom kuvanja i nakon kuvanja. Ostavite da odstoji pokriveno, a zatim dobro ocedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Beli pirinač (polukuvan)	250 g	750 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač (polukuvan)	250 g	750 W	22-23	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Integralni pirinač	250 g	750 W	22-23	10	Dodajte 600 ml hladne vode.
Mešani pirinač (pirinač i divlji pirinač)	250 g	750 W	18-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Mešane žitarice (pirinač + žitarice)	250 g	750 W	19-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Testenina	250 g	750 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vrele vode.

Vodič za kuvanje svežeg povrća

Koristite odgovarajuću vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 kašike) na svakih 250 g osim ako nije preporučena druga količina vode - pogledajte tabelu. Kuvajte pokriveno u minimalnom trajanju - pogledajte tabelu. Nastavite sa kuvanjem dok ne budete zadovoljni rezultatom. Promešajte jedanput tokom kuvanja i jedanput nakon kuvanja. Nakon kuvanja, dodajte so, začinsko bilje ili maslac. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minuta.

Savet: Sveže povrće isecite na komade jednake veličine. Što je sitnije isečeno, brže će se skuvati.

Sveže povrće bi uvek trebalo kuvati na najvišem nivou snage mikrotalasne pećnice (750 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Prokelj	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Usmerite drške ka centru.
Mladice prokelja	250 g	6½-7½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 kašika) vode.
Šargarepa	250 g	5-6	3	Isecite šargarepu na komade jednake veličine.
Karfiol	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripremite cvetove jednake veličine. Presecite velike cvetove na pola. Usmerite drške ka centru.
Tikvice	250 g	4-4½	3	Isecite tikvice na kriške. Dodajte 30 ml (2 kašike) vode ili parče maslaca. Kuvajte dok ne omekša.
Plavi patlidžan	250 g	4½-5	3	Isecite patlidžan na male komade i isprskajte 1 kašikom soka od limuna.
Praziluk	250 g	5-5½	3	Isecite praziluk na tanke kolutove.

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Pečurke	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripremite cele sitnije pečurke ili izrezane. Nemojte da dodajte vodu. Poprskajte sokom od limuna. Začinite solju i biberom. Ocedite pre služenja.
Crni luk	250 g	5-6	3	Iseckajte luk ili ga prepolovite. Dodajte samo 15 ml (1 kašiku) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Isecite papriku na tanke kolutove.
Krompir	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Izmerite oguljeni krompir i isecite ga na polutke ili četvrtine jednake veličine.
Keleraba	250 g	5-5½	3	Isecite kelerabu na kockice.

PODGREVANJE

U mikrotalasnoj pećnici podgrejaćete hranu mnogo brže nego u standardnoj pećnici.
Kao vodič koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja. Vreme iz tabele odnosi se na tečnosti na sobnoj temperaturi od oko +18 do +20 °C ili na ohlađenu hranu temperature od oko +5 do +7 °C.

Raspoređivanje i poklapanje

Izbegavajte da podgrevate velike komade hrane kao što su veliki komadi mesa - mogu se prekuvati i isušiti pre nego što se sredina dovoljno zagreje. Manji komadi hrane lakše će se podgrejati.

Nivoi snage i mešanje

Neke vrste hrane mogu se podgrejati na 750 W snage, dok druge vrste hrane treba podgrevati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Za savet pogledajte tabelu. Uopšteno gledano, ako je hrana osetljiva, ima je u velikim količinama ili ako će se vrlo brzo podgrejati (npr. pite s mesom), tu hranu je bolje podgrejavati pomoću nižeg nivoa snage.
Tokom grejanja, dobro promešajte ili okrenite hranu da biste dobili najbolje rezultate. Ako je moguće, ponovo promešajte pre služenja.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Da biste sprečili eruptivno vrenje tečnosti i moguće opekotine, mešajte pre, tokom i nakon podgrevanja. Nakon podgrevanja, ostavite tečnost da odstoji u mikrotalasnoj pećnici. Preporučuje se da se u tečnost stavi plastična kašika ili stakleni štapić. Izbegavajte pregrevanje (i samim tim kvarenje) hrane. Poželjno je podesiti kraće vreme kuvanja i po potrebi naknadno dodati vreme zagrevanja.

Vreme podgrevanja i nakon podgrevanja

Pri prvom podgrevanju određene vrste hrane, korisno je zabeležiti koliko je vremena potrebno za podgrevanje.
Uvek vodite računa da podgrejana hrana bude ravnomerno topla.
Ostavite hranu neko vreme da odstoji nakon podgrevanja - da bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vreme nakon podgrevanja je 2-4 minuta, osim ako u tabeli ne stoji drugačije.
Posebno obratite pažnju na podgrevanje tečnosti i hrane za bebe. Takođe pogledajte poglavlje o merama predostrožnosti.

SRPSKI

PODGREVANJE TEČNOSTI

Uvek sačekajte da hrana odstoji najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice da bi se temperatura izjednačila. Mešajte tokom grejanja, ako je potrebno, i OBAVEZNO promešajte nakon grejanja. Da biste sprečili eruptivno vrenje i moguće opekotine, treba napitke da mešate kašikom ili staklenim štapićem pre, tokom i nakon podgrevanja.

PODGREVANJE HRANE ZA BEBE

HRANA ZA BEBE: Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja! Pre služenja, ostavite da odstoji 2-3 minuta. Ponovo promešajte i proverite temperaturu. Preporučena temperatura pri služenju: između 30 i 40 °C.

MLEKO ZA BEBE: Sipajte mleko u sterilizovanu staklenu flašicu. Podgrevajte bez poklopca. Nikad ne zagrevajte flašicu za bebu dok se na njoj nalazi cucla, jer boca može da eksplodira ako se previše zagreje. Dobro promućkajte pa ostavite da odstoji, a zatim ponovo promućkajte pre služenja! Uvek pažljivo proverite temperaturu mleka ili hrane za bebe pre hranjenja. Preporučena temperatura pri služenju: oko 37 °C.

NAPOMENA: Hranu za bebe treba posebno pažljivo proveriti pre hranjenja kako ne bi došlo do opekotina.

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Podgrevanje tečnosti i hrane

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Napici (kafa, mleko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šolja za kafu) 250 ml (1 velika šolja) 500 ml (2 velika šolja)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Sipajte u keramičku šolju i podgrevajte nepoklopljeno. Stavite malu šolju od 150 ml ili veliku šolju od 250 ml na sredinu obrtnog postolja i pažljivo promešajte pre i posle vremena nakon kuvanja.
Supa (ohlađena)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Sipajte supu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promešajte nakon podgrevanja. Pre posluženja, ponovo promešajte.
Čorba (ohlađena)	350 g	600 W	5-6	2-3	Sipajte čorbu u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4-5	3	Stavite testeninu (npr. špagete ili rezance sa jajima) na plitki keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice. Promešajte pre služenja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Filovana testenina i sos (ohlađeno)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite filovanu testeninu (npr. ravioli, tortelini) u duboki keramički tanjir. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno tokom podgrevanja mešajte i ponovo promešajte pre nego što ostavite da odstoji i pre služenja.
Ostala jela (ohlađena)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Sastavite obrok od 2-3 vrste ohlađene hrane i stavite ga na keramički tanjir. Pokrijte providnom folijom pogodnom za mikrotalasne pećnice.
Smrznuto gotovo jelo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Stavite smrznuto gotovo jelo u posudi predviđenoj za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici (-18 °C) na obrtno postolje. Probušite providnu foliju ili poklopac sa providnom folijom za mikrotalasnu. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 4 minuta.

Podgrevanje hrane i mleka za bebe

Kao vodič za podgrevanje koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom podgrevanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vreme	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Hrana za bebe (povrće + meso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Kašica za bebe (žitarice + mleko + voće)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Prespite hranu u duboki keramički tanjir. Kuvajte poklopljeno. Promešajte nakon podgrevanja. Ostavite da odstoje 2-3 minuta. Pre hranjenja, dobro promešajte i pažljivo proverite temperaturu.
Mleko za bebe	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. do 1 min. 10 sek.	2-3	Promešajte ili dobro promućkajte i prespite u sterilizovanu staklenu flašicu. Stavite na sredinu obrtnog postolja. Kuvajte otklopljeno. Dobro promućkajte i ostavite da odstoji najmanje 3 minuta. Pre hranjenja, dobro promućkajte i pažljivo proverite temperaturu.

SRPSKI

ODMRZAVANJE

Mikrotalasi su odličan način za odmrzavanje hrane. Mikrotalasi na blag način odmrzavaju hranu za kratko vreme. To je velika prednost ako vam stignu neočekivani gosti.

Smrznuta živina mora se potpuno odmrznuti pre kuvanja. Uklonite sve eventualne metalne veze i izvadite je iz pakovanja da bi se tečnost ocedila.

Smrznutu hranu stavite u nepoklopljenu posudu. Na pola procesa odmrzavanja okrenite, ocedite eventualnu tečnosti i što pre uklonite iznutrice.

Povremeno proverite da se hrana nije zagrejala.

Ako manji i tanji komadi smrznute hrane počnu da se zagrevaju, možete ih zaštititi tako što ćete ih uviti malim trakama aluminijumske folije u toku odmrzavanja.

Ako živina počne da se zagreva spolja, prekinite odmrzavanje i ostavite da odstoji 20 minuta pre nego što nastavite.

Da biste završili odmrzavanje, ostavite ribu, meso i živinu da odstoji. Vreme stajanja nakon odmrzavanja varira zavisno od količine hrane. Pogledajte donju tabelu.

Savet: Tanki komadi hrane se bolje odmrzavaju od debljih komada, a manje količine se brže odmrzavaju od većih. Imajte na umu ovaj savet dok zamrzavate i odmrzavate hranu.

Za odmrzavanje hrane koja ima temperaturu od -18 do - 20 °C, pridržavajte se uputstva iz sledeće table.

Svu zamrznutu hranu treba odmrzavati pomoću nivoa snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vreme (min.)	Vreme nakon kuvanja (min.)	Uputstvo
Meso				
Mlevena govedina Svinjski odresci	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Stavite meso na plitki keramički tanjir. Zaštitite tanje ivice aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Živina				
Komadi piletine Celo pile	500 g (2 komada) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Prvo stavite komade piletine na plitki keramički tanjir tako da strana sa kožicom bude okrenuta nadole, ili ako je reč o celom piletu, tako da grudi budu okrenute nadole. Tanje delove, kao što su krajevi bataka i krila, zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 komada) 400 g (4 komada)	6-7 11-13	5-20	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjira. Tanje delove stavite pod deblje delove. Uže delove fileta zaštitite aluminijumskom folijom. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!
Voće				
Bobičasto voće	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće po plitkom okruglom staklenom tanjiru (velikog prečnika).
Hleb				
Kiflice (svaka oko 50 g) Tost/sendvič Nemački hleb (pšenično + raženo brašno)	2 komada 4 komada 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Poređajte kiflice u krug, a hleb horizontalno po kuhinjskom papiru koji ste stavili na sredinu obrtnog postolja. Na polovini ciklusa odmrzavanja, okrenite hranu!

ROŠTILJ

Grejni elementi za roštilj nalaze se ispod svoda unutrašnjeg prostora pećnice. U funkciji su kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Rotacija obrtnog postolja omogućava ravnomernije reš pečenje hrane. Hrana će se brže ispeći ako roštilj prethodno 2-3 minuta zagrejete.

Posuđe za pečenje na roštilju:
Treba da bude otporno na vatru i može da sadrži metalne delove. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana pogodna za pečenje na roštilju:
Šnicle, kobasice, odresci, pljeskavice, slanina u komadu i tanko sečena slanina, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta sa dodacima.

Važna napomena:
Kada se koristi samo roštilj, obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Ne zaboravite da hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka.

MIKROTALASI + ROŠTILJ

Ovaj režim kuvanja kombinuje toplotu koja zrači iz roštilja i brzinu kuvanja pomoću mikrotalasa. U funkciji je samo kada su vrata zatvorena i kada se okreće obrtno postolje. Zahvaljujući rotaciji obrtnog postolja, hrana se ravnomerno peče.
Sa ovim modelom dostupne su tri kombinacije:
600 W + roštilj, 450 W + roštilj i 300 W + roštilj.

Posuđe za kuvanje kombinovanjem mikrotalasa + roštilja
Koristite posuđe kroz koje mogu da prodru mikrotalasi. Posuđe treba da bude otporno na vatru. Pri kombinovanom režimu rada nemojte koristiti metalno posuđe. Nemojte koristiti nijednu vrstu plastičnog posuđa jer se ono može istopiti.

Hrana koja se može kuvati kombinovanjem mikrotalasa + roštilja:
Hrana podesna za kombinovani režim kuvanja uključuje sve vrste već spremljene hrane koju je potrebno podgrejati i zapeći (npr. zapržena testenina), kao i jela koja se za kratko vreme zapeku s gornje strane. Takođe, ovaj režim se može koristiti za velike porcije hrane kod kojih je važno da budu pečene i hrskave (npr. komadi piletine koje na polovini procesa spremanja treba okrenuti). Za više detalja, pogledajte tabelu za roštilj.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinovani režim rada (mikrotalasi + roštilj), obavezno proverite da li je grejni element za roštilj ispod svoda u horizontalnom položaju, a ne na zadnjem zidu pećnice u uspravnom položaju. Hranu morate da postavite na visoku rešetku, osim ako u uputstvu ne postoji neka druga preporuka. U suprotnom, morate je postaviti direktno na obrtno postolje. Pogledajte uputstva iz navedene tabele.
Hrana se mora okretati da bi se zapekla sa obe strane.

Vodič za roštilj

Pre pečenja hrane na roštilju unapred zagrejte roštilj 2-3 minuta pomoću funkcije roštilja.
Kao vodič za pečenje na roštilju koristite navedenu tabelu sa nivoima snage i vremenom pečenja.

Sveža hrana	Porcija	Režim kuvanja	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Kriške tosta	4 komada (4 x 25 g)	Samo roštilj	4-6	3-4	Stavite kriške tosta jednu pored druge na rešetku.
Kiflice (već pečene)	2-4 komada	Samo roštilj	2-3	1-2	Kiflice poređajte u krug direktno na rešetku tako da donja strana bude okrenuta nagore.
Prženi paradajz	250 g (2 komada)	300 W + roštilj	4½-5½	-	Isecite paradajz na polovine. Preko stavite so, biber i malo sira. Poređajte u krug na plitki tanjir od vatrostalnog stakla. Stavite tanjir na rešetku.
Tost Havaji	2 komada (300 g)	300 W + roštilj	5-7	-	Prvo od kriški hleba napravite tost. Stavite kriške tosta sa dodacima (šunka, ananas, režnjevi sira) jedne pored drugih na rešetku. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 2-3 minuta.
Pileća krilca (ohlađeno)	400-500 g (6 komada)	300 W + roštilj	11-13	9-11	Pripremite ohlađene komade piletine, npr. pileća krilca ili batake, tako što ćete ih uvaljati u ulje i začine. Poređajte ih u krug na rešetku tako da kosti budu okrenute prema centru kruga. Nakon pečenja na roštilju, ostavite da odstoje 2-3 minuta.
Celo pile	1200 g	450 W + roštilj	20-25	15-20	Pile premažite uljem i začinima i postavite ga u vatrostalnu činiju tako da grudi budu okrenute nadole. Stavite činiju na obrtno postolje. Okrenite nakon prvog ciklusa. Nakon pečenja, ostavite da odstoji 5 minuta.
Pečeni krompir	500 g	450 W + roštilj	8-10	-	Isecite krompir na polutke i poređajte ih u krug na rešetku tako da sečena strana bude okrenuta ka roštilju. Isečenu stranu premažite maslinovim uljem i začinima. Nakon kuvanja, ostavite da odstoji 3 minuta.



Sveža hrana	Porcija	Režim kuvanja	1. strana, vreme (min.)	2. strana, vreme (min.)	Uputstvo
Smrznuta testenina	400 g	600 W + roštilj	13-15	3-4	Stavite smrznutu testeninu (-18 °C), npr. lazanje ili torteline u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine i stavite je na rešetku.
Smrznuti graten od ribe	400 g	450 W + roštilj	20-22	3-4	Stavite zamrznuti riblji graten (-18 °C) u vatrostalnu činiju odgovarajuće veličine i stavite na rešetku.
Smrznute mini pice	250 g (8 komada)	300 W + roštilj	10-12	-	Poređajte smrznute mini pice (-18 °C) ili mini kiš u krug na rešetki.
Smrznuti Streusel kolač	200-250 g (1-2 komada)	300 W + roštilj	3-5	-	Poređajte smrznute komade kolača (-18 °C) jedne pored drugih na rešetku. Nakon odmrzavanja, ostavite da odstoji 5 minuta.

POSEBNE NAPOMENE

TOPLJENJE MASLACA

Stavite 50 g maslaca u malu duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrevajte 30-40 sekundi na 750 W sve dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE

Stavite 100 g čokolade u malu duboku staklenu posudu. Zagrevajte 3-5 sekundi na 450 W sve dok se čokolada ne otopi. Promešajte jednom ili dvaput tokom otapanja. Za vađenje koristite rukavice!

TOPLJENJE KRISTALIZOVANOG MEDA

Stavite 20 g kristalizovanog meda u malu duboku staklenu posudu. Zagrevajte 20-30 sekundi na 300 W sve dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINA

Suve listove želatina (10 g) potopite u hladnu vodu na 5 minuta. Ocedite želatin i stavite ga u malu vatrostalnu činiju. Zagrevajte 1 minut na 300 W. Promešajte nakon otapanja.

KUVANJE GLAZURE ILI PRELIVA (ZA KOLAČE I SITNE KOLAČE)

Pomešajte instant prah za preliv (oko 14 g) sa 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuvajte nepokriveno u staklenoj vatrostalnoj činiji 3½ do 4½ minuta na 750 W, dok preliv/glazura ne postane providan. Promešajte dvaput tokom kuvanja.

KUVANJE DŽEMA

Stavite 600 g voća (npr. mešanog bobičastog voća) u dovoljno veliku vatrostalnu činiju sa poklopcem. Dodajte 300 g šećera za zimnicu i dobro promešajte. Kuvajte poklopljeno 10-12 sekundi na 750 W. Promešajte nekoliko puta tokom kuvanja. Sipajte direktno u male tegle za džem sa poklopcem na zavijanje. Ostavite da odstoji poklopljeno 5 minuta.

KUVANJE PUDINGA

Pomešajte prah za puding sa šećerom i mlekom (500 ml) pridržavajući se uputstva na kesici i dobro promešajte. Koristite odgovarajuću posudu od vatrostalnog stakla sa poklopcem. Kuvajte poklopljeno 6½ do 7½ minuta na 750 W. Dobro promešajte nekoliko puta tokom kuvanja.

PRŽENJE KRIŠKI BADEMA

Ravnomerno rasporedite 30 g seckanih badema po keramičkom tanjiru srednje veličine. Nekoliko puta promešajte tokom pečenja 3½ do 4½ minuta na 600 W. Ostavite da odstoji 2-3 minuta u pećnici. Za vađenje koristite rukavice!

SRPSKI

ŠTA UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako se pojavi neki od sledećih problema, pokušajte da ga rešite pomoću predloženih rešenja.

To je normalna pojava.

- U pećnici se kondenzuje voda.
- Strujanje vazduha se oseća oko vrata i kućišta.
- Refleksija svetla se javlja oko vrata i kućišta.
- Para izlazi kroz otvore oko vrata ili ventilacione otvore.

Pećnica se ne uključuje kada pritisnete dugme Start (⬦).

- Da li su vrata potpuno zatvorena?

Hrana se uopšte ne kuva.

- Da li ste pravilno podesili tajmer i/ili pritisnuli dugme **Start** (⬦)?
- Da li su vrata zatvorena?
- Da niste preopteretili električno kolo pa je pregoreo osigurač ili je iskočila sklopka?

Hrana je prekuvana ili nedovoljno kuvana.

- Da li ste podesili odgovarajuću dužinu kuvanja za taj tip hrane?
- Da li ste izabrali odgovarajući nivo snage?

U pećnici dolazi do varničenja i pucketanja (električni luk).

- Da niste koristili posudu sa metalnim rubovima?
- Da niste u pećnici zaboravili viljušku ili neki drugi metalni objekat?
- Da li je aluminijumska folija preblizu unutrašnjih zidova?

Sijalica ne radi.

- Iz bezbednosnih razloga, ne bi trebalo sami da menjate sijalicu. Obratite se najbližem ovlašćenom centru za korisničku podršku kompanije Samsung i zatražite da vam stručno tehničko lice zameni sijalicu.

Pećnica ometa signal radija ili televizora.

- Dok pećnica radi, može doći do manjih smetnji na televizorima i radio aparatima. To je normalna pojava. Da biste rešili ovaj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radio aparata i antena.
- Ako mikroprocesor pećnice detektuje smetnje, može doći do resetovanja displeja. Da biste rešili ovaj problem, izvucite utikač iz utičnice, a zatim ga ponovo priključite. Ponovo podesite vreme.

Pri prvom pokretanju oseća se neprijatan miris i vidi se dim.

- Ovo je privremena pojava do koje dolazi usled zagrevanja novih komponenata. Dim i neprijatan miris nestaće u potpunosti nakon 10 minuta rada. Da biste brže uklonili neprijatan miris, stavite limun ili limunov sok u pećnicu i uključite je.

Ako ne možete da rešite problem pomoću navedenih smernica, obratite se lokalnom korisničkom centru kompanije SAMSUNG.
Pripremite sledeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, najčešće se nalaze na poleđini pećnice
- Podaci o garanciji
- Jasan opis problema

Zatim kontaktirajte lokalnog distributera ili servisnu službu kompanije SAMSUNG.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Kompanija SAMSUNG neprekidno radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Model	GW731K
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrotalasna Roštilj Kombinovani režim rada	 1100 W 950 W 2050 W
Izlazna snaga	100 W / 750 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metod hlađenja	Motor sa rashladnim ventilatorom
Dimenzije (Š x V x D) Spolja Otvor pećnice	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Zapremina	20 litra
Težina Neto	 Približno 11,5 kg

NAPOMENA



NAPOMENA

SRPSKI

NAPOMENA

NAPOMENA

NAPOMENA

SRPSKI



PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Kôd br.: DE68-04092B-02

GW731K

Cuptor cu microunde

Manual de utilizare și ghid de preparare

Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea de operații normale de curățare sau întreținere.

Planet First 100 % Recycled Paper

Acest manual este produs din hârtie reciclată 100 %.

imaginați-vă posibilitățile

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs Samsung. Pentru a primi servicii mai cuprinzătoare, vă rugăm să vă înregistrați produsul la

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_RO_131004.indd 1

2013-10-04 5:48:01

ROMÂNĂ

UTILIZAREA ACESTEI BROȘURI CU INSTRUCȚIUNI

Ați achiziționat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucțiuni conține informații utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- Măsuri de siguranță
- Accesorii și recipiente adecvate
- Sfaturi utile pentru preparare
- Sfaturi de preparare

LEGENDĂ PENTRU SIMBOLURI ȘI PICTOGRAME

⚠ AVERTISMENT	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări corporale grave sau la deces**.
⚠ ATENȚIE	Pericole sau acțiuni riscante care pot conduce la **vătămări personale minore sau defecțiuni**.

	Avertisment; pericol de incendiu		Avertisment; suprafață fierbinte
	Avertisment; electricitate		Avertisment; material exploziv
	NU încercați.		NU atingeți.
	NU dezasamblați.		Urmați indicațiile întocmai.
	Deconectați ștecherul cablului de alimentare de la priza de perete.		Asigurați-vă că aparatul dispune de împământare pentru a preveni electrocutarea.
	Apelați la un centru de service pentru asistență.		Notă
	Important		

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Asigurați-vă de respectarea permanentă a acestor măsuri de siguranță.

Înainte de utilizarea cuptorului, confirmați respectarea următoarelor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde)

AVERTISMENT: Dacă ușa sau elementele de etanșare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcțiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTISMENT: Este periculoasă executarea de operații de service și reparații care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecție împotriva expunerii la microunde de către o persoană care nu are competența necesară.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie.

Acest aparat este destinat să fie utilizat numai în gospodărie.

AVERTISMENT: Permiteți copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucțiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranță și au înțeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

AVERTISMENT: Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și operațiile de întreținere efectuate de utilizator vor fi fi realizate de copii numai dacă sunt în vârstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.

Folosiți numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

Când încălziți alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheați cu atenție cuptorul, deoarece există posibilitatea de aprindere.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea păturilor electrice, a papucilor, a bureților, a lavetelor umede și a unor materiale similare poate duce la vătămări corporale, aprindere sau incendiu.

Dacă emite fum, opriți sau deconectați aparatul și lăsați ușa închisă, pentru a stinge eventualele flăcări.

AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul.

AVERTISMENT: Conținutul biberoanelor și al borcănașelor de hrană pentru bebeluși trebuie amestecat și trebuie verificată temperatura acestora înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde.

Cuptorul trebuie curățat regulat și trebuie îndepărtate depunerile de alimente.

- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.
- Aparatul nu este destinat a fi instalat în vehicule de teren, rulote și alte vehicule similare etc.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.
- **AVERTISMENT:** Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece există riscul de explozie;
- Aparatul nu trebuie curățat sub jet de apă.
- Cuptorul trebuie poziționat într-o direcție și la o înălțime corespunzătoare, care permit accesul ușor la cavitatea și zona acestuia de control.
- Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, acesta trebuie utilizat cu apă timp de 10 minute și abia după aceea folosit efectiv.
- Dacă aparatul face un zgomot ciudat, are un miros de ars sau scoate fum, scoateți-l din priză imediat și contactați cel mai apropiat centru de service.
- Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.
- Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat numai plasat pe un bufet sau blat de bucătărie și nu trebuie plasat într-un dulap.

⚠ AVERTISMENT (Numai funcția de microunde) - Opțional

- **AVERTISMENT:** Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

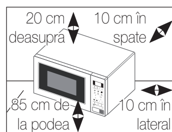
- În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.
- Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.
- Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să transforme aparatul în obiect de joacă. Curățarea și întreținerea aparatului nu se va efectua de către copii fără supraveghere.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
- Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune.
- Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.
- Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Aparatele nu sunt destinate a fi operate prin intermediul unui timer separat sau unui sistem de telecomandă.

Acest produs este un echipament ISM din clasa B, grupa 2. Definiția grupei 2 este: o grupă ce conține toate echipamentele ISM în care energia RF este generată intenționat și/sau utilizată sub formă de radiații electromagnetice pentru tratarea materialelor și echipamente EDM și de sudură în arc. Echipamentele clasa B sunt echipamente adecvate pentru uz la domiciliu și în locuri conectate direct la o rețea de alimentare cu tensiune scăzută, destinată clădirilor rezidențiale.

ROMÂNĂ

INSTALAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Așezați cuptorul pe o suprafață plană, la 85 cm de la podea. Suprafața trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului.



1. Când instalați cuptorul, asigurați-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spațiu de 10 cm (4 țoli) în spate și părțile laterale și un spațiu de 20 cm (8 țoli) deasupra.
2. Îndepărtați toate ambalajele din interiorul cuptorului.
3. Instalați inelul rotativ și platoul rotativ. Verificați dacă platoul rotativ se rotește liber. (Numai modelul cu platou rotativ)
4. Cuptorul cu microunde trebuie poziționat astfel încât ștecherul să fie accesibil.

☛ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu calificare similară, pentru a se evita orice risc.
Pentru siguranța dvs. personală, introduceți cablul într-o priză de c.a. corect împământată.

☛ Nu instalați cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, respectiv în apropierea unui cuptor tradițional sau a unui calorifer. Specificațiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă același standard cu cel al cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ștergeți interiorul și suprafața de etanșare a ușii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curățate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi și resturi de alimente:

- Suprafețele interioare și exterioare
- Ușa și elementele de etanșare ale ușii
- Platoul rotativ și inelele rotative
(Numai modelul cu platou rotativ)

☛ Asigurați-vă **ÎNTOTDEAUNA** că elementele de etanșare ale ușii sunt curate și ușa se închide corespunzător.

☛ Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ

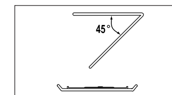
durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.

1. Curățați suprafețele exterioare cu o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați.
2. Îndepărtați orice stropi sau pete de pe suprafețele interioare ale cuptorului cu o pânză înmuiată în detergent. Clătiți și uscați.
3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite și mirosurile neplăcute, așezați o ceașcă de suc de lămâie diluat în cuptor și încălziți timp de zece minute la putere maximă.
4. Spălați platoul în mașina de spălat vase sau manual ori de câte ori este necesar.

NU vărsați apă în orificiile de ventilație. Nu folosiți **NICIODATĂ** produse abrazive sau solvenți chimici. Aveți grijă când curățați elementele de etanșare ale ușii pentru a vă asigura că nu există particule:

- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a ușii

Curățați cavitatea cuptorului cu microunde imediat după fiecare utilizare cu o soluție de detergent slabă, dar lăsați cuptorul să se răcească înainte de a-l curăța, pentru a evita rănirea.



Când curățați partea superioară a cavității, se recomandă să coborâți încălzitorul cu 45 ° și să curățați.
(Numai la modelul cu radiator oscilant)

DEPOZITAREA ȘI REPARAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauție simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă ușa sau elementele de etanșare ale ușii sunt deteriorate:

- Articulația este ruptă
- Elementele de etanșare sunt deteriorate
- Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde

Nu îndepărtați **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect și trebuie reparat sau dacă aveți îndoieli în legătura cu starea de funcționare a acestuia:

- Deconectați-l de la priza de perete
- Contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă doriți să depozitați temporar cuptorul, alegeți un loc uscat și ferit de praf.
Motiv: Praful și umezeala pot afecta în mod

negativ componentele funcționale ale cuptorului.

Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

⚠ AVERTISMENT				
Modificarea sau repararea aparatului trebuie efectuată doar de personal calificat.	✔	✔	✔	✔
Nu încălziți lichide sau alte alimente în recipiente etanșe la microunde.	✔	✔	✔	✔
Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.	✔	✔	✔	✔
Nu instalați acest aparat lângă un corp de încălzire sau materiale inflamabile, în locuri umede, uleioase sau cu praf, în locuri expuse direct la lumina soarelui sau la apă sau unde există pericolul unor scurgeri de gaze ori pe suprafețe neregulate.	✔	✔	✔	✔
Acest aparat trebuie împământat corespunzător în conformitate cu reglementările locale și naționale.	✔	✔	✔	✔
Scoateți periodic toate substanțele străine, cum ar fi praful sau apa, din bornele ștecherului și punctele de contact, utilizând o cârpă uscată.	✔	✔	✔	✔
Nu trageți sau îndoiți excesiv cablul de alimentare și nu plasați obiecte grele pe acesta.	✔	✔	✔	✔
În cazul unor scurgeri de gaze (gaz propan, gaz petrol lichefiat etc.), aerisiți imediat fără să atingeți ștecherul.	✔	✔	✔	✔
Nu atingeți ștecherul cablului de alimentare cu mâinile ude.	✔	✔	✔	✔
Nu opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecherului în timp ce se desfășoară o operație.	✔	✔	✔	✔
Nu introduceți degetele sau substanțe străine în orificiile aparatului. Dacă în aparat pătrund substanțe străine, cum ar fi apa, scoateți cablul de alimentare din priză și contactați cel mai apropiat centru de service.	✔	✔	✔	✔
Nu aplicați o presiune excesivă asupra aparatului și nu-l supuneți la șocuri mecanice.	✔	✔	✔	✔
Nu plasați cuptorul pe un obiect fragil, cum ar fi o chiuvetă sau un obiect din sticlă.	✔	✔		
Nu utilizați benzen, diluant, alcool sau dispozitive de curățat cu abur ori sub presiune pentru a curăța aparatul.	✔	✔	✔	✔
Asigurați-vă că tensiunea, frecvența și intensitatea curentului au valorile menționate în specificațiile produsului.	✔	✔		✔
Conectați ferm ștecherul cablului de alimentare la priza de perete. Nu utilizați triplu-ștechere, prelungitoare sau transformatoare electrice.	✔	✔	✔	
Nu prindeți cablul de alimentare de un obiect metalic, nu-l introduceți între obiecte sau în spatele cuptorului.	✔	✔	✔	
Nu utilizați un ștecher stricat, un cordon deteriorat sau o priză de perete care nu este fixată corespunzător. În cazul deteriorării ștecherului sau cablului de alimentare, contactați cel mai apropiat centru de service.	✔	✔	✔	✔
Nu turnați sau pulverizați apă direct pe cuptor.	✔	✔		
Nu plasați obiecte pe cuptor, în interiorul acestuia sau pe ușa cuptorului.	✔	✔	✔	
Nu pulverizați substanțe volatile, cum ar fi insecticid, pe suprafața cuptorului.	✔	✔		

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor. Fiți foarte atent la încălzirea preparatelor sau băuturilor care conțin alcool, deoarece vaporii de alcool pot intra în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.	✓		✓	✓
Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.	✓	✓	✓	✓
AVERTISMENT: Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupție. De aceea, trebuie să fiți atenți când manevrați recipientul. Pentru a preveni această situație, lăsați ÎNTOTDEAUNA să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecați lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, și amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. În caz de opărire, respectați următoarele instrucțiuni de PRIM AJUTOR: • Scufundați zona opărită în apă rece minim 10 minute. • Acoperiți zona cu o compresă curată și uscată. • Nu aplicați creme, uleiuri sau loțiuni.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENȚIE

Folosiți doar ustensile adecvate pentru utilizare în cuptoare cu microunde; NU utilizați recipiente metalice, recipiente cu model aurit sau argintat, frigărui, furculițe etc. Scoateți firele metalice de la pungile de hârtie ori plastic. Motiv: Se pot produce arcuri electrice sau scântei care pot defecta cuptorul.	✓		✓	✓
Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.	✓		✓	✓
Utilizați durate mai mici pentru cantități mai mici pentru a preveni supraîncălzirea și arderea mâncării.	✓		✓	✓
Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă și țineți cablul de alimentare ferit căldură.	✓	✓		
Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar și după încheierea ciclului de încălzire la microunde. De asemenea, nu încălziți sticle, borcane și recipiente vidate sau sigilate și nici nuci cu coajă, roșii etc.			✓	✓
Nu acoperiți orificiile de ventilație cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor. De asemenea, cuptorul se poate supraîncălzi și se poate opri automat, caz în care va rămâne oprit până la răcirea suficientă.	✓		✓	
Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor atunci când scoateți un recipient din cuptor, pentru a evita arsurile accidentale.			✓	
Amestecați lichidele la jumătatea timpului de încălzire sau după aceasta și așteptați cel puțin 20 de secunde după încălzire pentru a preveni fierberea întârziată.			✓	
Stați la distanță de un braț de cuptor atunci când deschideți ușa pentru a evita opărirea cu aerul sau aburul fierbinte evacuat.			✓	
Nu puneți în funcțiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Cuptorul cu microunde se va opri automat timp de 30 de minute din motive de siguranță. Recomandăm să lăsați permanent un pahar de apă în interiorul cuptorului pentru a absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.	✓			✓
Instalați cuptorul cu respectarea spațiilor libere specificate în acest manual. (Consultați Instalarea cuptorului cu microunde.)	✓		✓	

 Aveți grijă când conectați alte echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.				

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU EVITAREA POSIBILEI EXPUNERI LA ENERGIE DE MICROUNDE EXCESIVĂ (NUMAI FUNCȚIA DE MICROUNDE).

ROMÂNĂ

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranță poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În niciun caz nu trebuie să încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă, să modificați dispozitivele de blocare de siguranță (zăvoarele ușii) sau să introduceți obiecte în orificiile de blocare de siguranță.

(b) NU așezați obiecte între ușa cuptorului și partea frontală a acestuia și nu lăsați să se acumuleze resturi de alimente sau agenți de curățare pe suprafețele de etanșare. Asigurați-vă că ușa și suprafețele de etanșare ale ușii sunt curate și, înainte de prima utilizare, ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă moale și uscată.

(c) NU puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca ușa cuptorului să se închidă corespunzător și următoarele componente să nu prezinte defecțiuni:

(1) ușa (îndoită)

(2) balamalele ușii (rupte sau desprinse)

(3) elementele și suprafețele de etanșare ale ușii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificați, instruiți de producător.

Samsung va percepe o taxă de reparații pentru înlocuirea unui accesoriu sau remedierea unui defect cosmetic dacă deteriorarea aparatului și/sau o pierdere a accesoriului a fost cauzată de client. Elementele prevăzute în această declarație includ:

(a) Uși, mânere, panou exterior sau panou de control cu crestături, zgârieturi sau sparte.

(b) Tavă, rolă de ghidare, cuplaj sau suport de sârmă spart sau lipsă.

- Utilizați acest aparat doar în scopul în care a fost creat, după cum este descris în acest manual de utilizare. Avertismentele și instrucțiunile importante de siguranță din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot surveni în timpul utilizării. Este responsabilitatea dvs. să vă folosiți simțul practic și să dați dovadă de atenție și grijă la instalarea, întreținerea și utilizarea aparatului dvs.
- Deoarece următoarele instrucțiuni de utilizare se referă la mai multe modele, caracteristicile cuptorului dvs. cu microunde ar putea fi ușor diferite de cele descrise în acest manual și este posibil ca nu toate semnele de avertizare să fie valabile. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri, contactați cel mai apropiat centru de service sau căutați asistență și informații online, la adresa www.samsung.com.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor. Este destinat exclusiv uzului casnic. Nu încălziți niciun tip de materiale textile sau pernițe umplute cu fibre, deoarece există pericolul de arsuri și incendiu. Producătorul nu este răspunzător pentru pagubele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.
- Necurățarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce poate să afecteze negativ durata de funcționare a aparatului și să determine apariția unor situații de risc.



CUM SE ELIMINĂ CORECT ACEST PRODUS (DEȘEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE)

(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

CUPRINS

GHID DE CĂUTARE RAPIDĂ

Dacă doriți să preparați alimente.

1. Așezați mâncarea în cuptorul cu microunde. Selectați nivelul de putere prin apăsarea butonului **Nivel de putere** (icon) o dată sau de mai multe ori.



2. Selectați durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min**, **1 min** sau **10 s**.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Apăsați butonul **Start** (icon).



Rezultat: Începe prepararea.
La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

Dacă doriți să decongelați alimente.

1. Așezați alimentele congelate în cuptorul cu microunde. Apăsați butonul **Decongelare rapidă** (icon) o dată sau de mai multe ori, în funcție de tipul de alimente pe care doriți să le decongelați.



2. Selectați greutatea prin apăsarea butonului **kg** sau **100g**, după caz.

Kg   100g

3. Apăsați butonul **Start** (icon).



Dacă doriți să prelungiți durata în minute.

Lăsați alimentele în cuptor.
Apăsați butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să îl adăugați.

+30 s

Dacă doriți să preparați alimente utilizând grilul.

1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** (), butoanele de setare a timpului (**10 min**, **1 min** și **10 s**) și butonul **Start** ().



2. Așezați alimentele în cuptorul cu microunde. Apăsați butonul **Gril** (). Selectați durata de preparare apăsând butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**.

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

3. Apăsați butonul **Start** ().

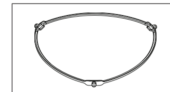


ACCESORII

În funcție de modelul achiziționat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.

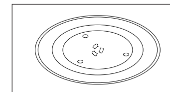
1. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.

   Scop: Inelul rotativ susține platoul rotativ.



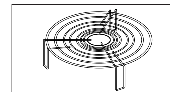
2. **Platoul rotativ** trebuie așezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.

   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafață de preparare și poate fi îndepărtat ușor pentru curățare.



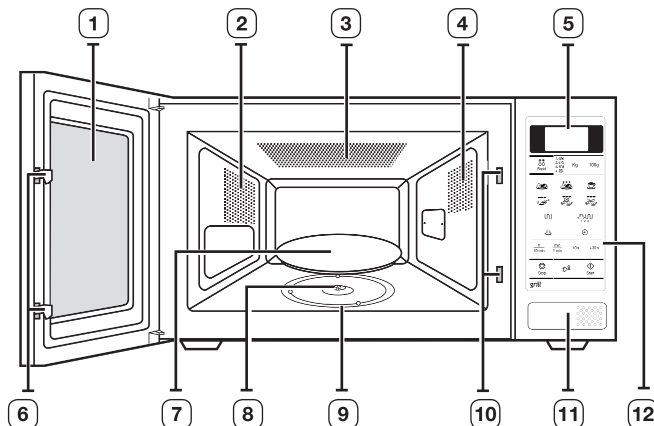
3. **Suportul pentru gril** se așează deasupra platoului rotativ.

   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru gril și preparare combinată.



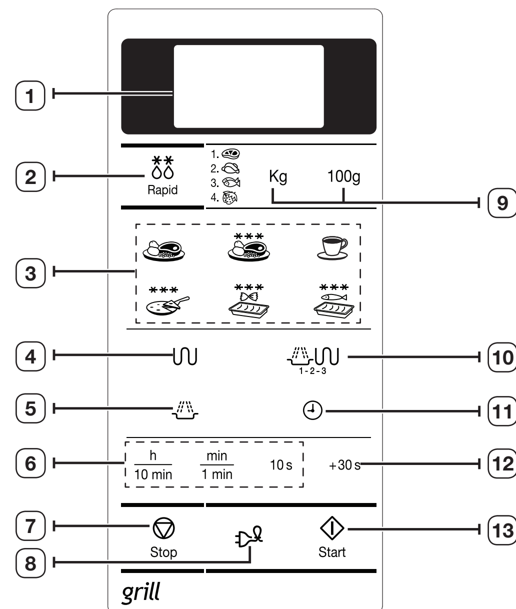
NU utilizați cuptorul cu microunde fără inelul rotativ și platoul rotativ.

CUPTORUL



1. UȘĂ
2. ORIFICII DE VENTILAȚIE
3. GRIL
4. LUMINĂ
5. AFIȘAJ
6. ZĂVOARELE UȘII
7. PLATOU ROTATIV
8. CUPLAJ
9. INEL ROTATIV
10. ORIFICII DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ
11. BUTON DESCHIDERE UȘĂ
12. PANOU DE CONTROL

PANOUL DE CONTROL



1. AFIȘAJ
2. SELECȚIE FUNCȚIE DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
3. SELECȚIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE INSTANTANEE
4. BUTON MOD GRIL
5. BUTON MOD MICROUNDE
6. BUTON SETARE TIMP
7. BUTONUL STOP/ANULARE
8. BUTON ECONOMIE ENERGIE
9. SELECTARE GREUTATE
10. BUTON MOD COMBI
11. BUTONUL SETARE ORĂ
12. BUTON +30s
13. BUTONUL START

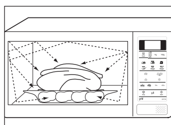
MODUL DE FUNCȚIONARE A UNUI CUPTOR CU MICROUNDE

Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvență; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.
Puteți utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- Decongelare
- Reîncălzire/Preparare instantanee
- Preparare

Principiile preparării.

1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 1 țol (2,5 cm). Prepararea continuă pe măsură ce căldura se difuzează în interiorul alimentelor.



3. Timpii de preparare variază în funcție de recipientul utilizat și de proprietățile alimentelor:
   - Cantitatea și densitatea
   - Conținutul de apă
   - Temperatura inițială (congelate sau nu)

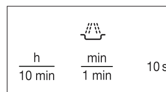
Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar și după ce scoateți alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectați duratele de preparare specificate în rețete și în această broșură pentru a asigura:

- Prepararea și pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor

VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII CORECTE A CUPTORULUI

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați buna funcționare a cuptorului dvs. în orice moment. Deschideți ușa cuptorului apăsând butonul mare din colțul din stânga jos al panoului de control.
Mai întâi, așezați un bol cu apă pe platoul rotativ. Apoi închideți ușa.

1. Apăsați butonul **Nivel de putere** ( ) și setați durata la 4-5 minute apăsând butonul **1 min** de câte ori este necesar.



2. Apăsați butonul **Start** ( ).

   Rezultat: Cuptorul încălzește apa timp de 4-5 minute. După acest timp, apa trebuie să fiarbă.

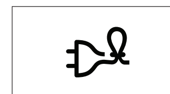


Cuptorul trebuie conectat la o priză de perete adecvată. Platoul rotativ trebuie să fie fixat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim, fierberea apei durează mai mult.

SETAREA MODULUI DE ECONOMISIRE A ENERGIEI

Cuptorul dispune de un mod de economisire a energiei. Această funcție economisește energie electrică când cuptorul nu este utilizat.

- Apăsați butonul **Economisire energie** ( ).
- Pentru a ieși din modul de economisire a energiei, deschideți ușa cuptorului, iar afișajul va indica ora curentă. Cuptorul este pregătit pentru utilizare.



SETAREA OREI

Cuptorul dvs. cu microunde are un ceas încorporat. Când este furnizată energie, pe afișaj apare automat indicația „:0”, „88:88” sau „12:00”.
Vă rugăm să setați ora curentă. Ora poate fi afișată în format de 24 sau de 12 ore. Trebuie să setați ceasul:

- La prima instalare a cuptorului cu microunde
- După o pană de curent

Nu uitați să reglați ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă și invers.

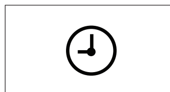
Funcția de economisire automată a energiei
Dacă nu selectați nicio funcție când aparatul este în curs de a fi setat sau funcționează cu condiția de oprire temporară, funcția este anulată și ceasul va fi afișat după 25 de minute. Lampa cuptorului se va stinge după 5 minute în cazul în care ușa este deschisă.

1. Pentru a afișa ora în...

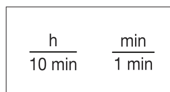
Formatul de 24 ore

Formatul de 12 ore

Apăsați butonul **Ceas** (◷) o dată sau de două ori.

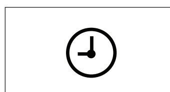


2. Setați ora apăsând butonul **h** și minutele apăsând butonul **min**.



3. Când se afișează ora corectă, apăsați din nou butonul **Ceas** (◷) pentru a porni ceasul.

Rezultat: Ora este afișată atunci când nu folosiți cuptorul cu microunde.

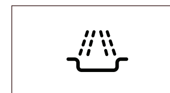


PREPARAREA/REÎNCĂLZIREA

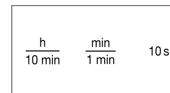
Următorul procedeu explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor.
Verificați întotdeauna setările pentru preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideți ușa.

1. Apăsați butonul **Nivel de putere** (♨).

Rezultat: Sunt afișate indicațiile de 750 W (puterea de preparare maximă): Selectați nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Nivel de putere** (♨) până când se afișează puterea adecvată. Consultați tabelul cu niveluri de putere de la pagina următoare.



2. Setați durata de preparare apăsând pe butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**.



3. Apăsați butonul **Start** (◇).

Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.



Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde atunci când este gol.

ROMÂNĂ

ROMÂNĂ

NIVELURI DE PUTERE

Puteți alege unul dintre nivelurile de putere menționate mai jos.

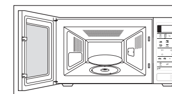
Nivel de putere	Putere	
	MWO	GRIL
RIDICAT	750 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE	180 W	-
SCĂZUT/MENȚINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRIL	-	950 W
COMBI I	600 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	300 W	950 W

Dacă selectați un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă.

Dacă selectați un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

OPRIREA PREPARĂRII

Puteți opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru a opri temporar;
   Deschideți ușa.
   Rezultat: Prepararea se oprește. Pentru a relua prepararea, închideți ușa și apăsați din nou butonul **Start** ( ).



2. Pentru a opri complet;
   Apăsați butonul **Stop** ( ).
   Rezultat: Prepararea se oprește.
   Dacă doriți să anulați setările de preparare, apăsați din nou butonul **Stop** ( ).

De asemenea, puteți să anulați setările înainte de începerea preparării, apăsând butonul **Stop** ( ).

REGLAREA DURATEI DE PREPARARE

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul **+30 s**.

+30 s

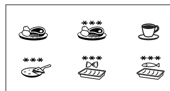
1. Apăsați butonul **+30s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.



2. Apăsați butonul **Start** ( ).

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE REÎNCĂLZIRE/PREPARARE INSTANTANEE

Cu funcția Reîncălzire instantanee, durata de preparare este setată automat. Puteți ajusta numărul de serviri apăsând butonul corespunzător Reîncălzire instantanee de câte ori este necesar.
Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



Apăsați butonul **Reîncălzire/preparare instantanee** de câte ori este necesar

Rezultat: Apăsați butonul **Start** (◇) pentru a începe prepararea. La încheiere:

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul sonor de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori. (o dată pe minut)
3) Se afișează din nou ora curentă.

Exemplu: Apăsați o dată butonul **Băuturi** pentru a reîncălzi o ceașcă de cafea. Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de pe pagina următoare.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

SETĂRILE PENTRU REÎNCĂLZIREA/PREPARAREA INSTANTANEE

Următorul tabel prezintă 6 programe de reîncălzire/preparare automată, precum și cantitățile, duratele de așteptare și recomandările corespunzătoare.

Preparat/Buton	Dimensiune porție	Durată de așteptare	Recomandări
Alimente gata preparate (reci)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Băuturi (Cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Se toarnă într-o ceașcă din ceramică și se reîncălzesc fără capac. Se așează ceașca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte și după durata de așteptare.
Alimente preparate congelate	300-350 g 400-450 g	4 min.	Așezați alimentele gătite congelate într-un vas adecvat pentru microunde. Dacă alimentele sunt gătite, acoperiți-le cu folie găurită. Așezați vasul cu alimentele gătite congelate în centrul platoului. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare gătită congelată formate din 3 componente (de ex., carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Gratin de pește congelat	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de pește congelat pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru produsele gătite congelate sau fileul de pește cu garnitură de legume și sos.
Mini-gustări/ pizza	150 g (4-6 buc.) 250 g (7-9 buc.)	-	Așezați uniform mini-gustările sau feliile de pizza congelate pe suport.
Paste congelate gratinate	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagna, cannelloni sau macaroane.

UTILIZAREA FUNCȚIEI DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Funcția de decongelare automată rapidă vă permite să decongelați carne, pui, pește. Durata de decongelare și nivelul de putere se setează automat. Trebuie doar să selectați programul și cantitatea.

Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Mai întâi, așezați alimentele congelate în centrul platoului rotativ și închideți ușa.

1. Selectați tipul de alimente pe care le preparați apăsând butonul **Decongelare rapidă** ( ) o dată sau de mai multe ori. (Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de pe pagina alăturată)



2. Selectați greutatea alimentelor prin apăsarea butoanelor **kg** și **100g**.
   Puteți seta o greutate de maxim 1500 g.

Kg 100g

3. Apăsați butonul **Start** ( ).



Rezultat:

- Începe decongelarea.
- Cuptorul emite un semnal sonor la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă.
- Apăsați din nou butonul **Start** ( ) pentru a încheia decongelarea.

Puteți decongela alimente și manual. Pentru a realiza acest lucru, selectați funcția de preparare/reîncălzire cu nivelul de putere 180 W. Pentru informații suplimentare, consultați secțiunea „Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 15.

SETĂRILE PENTRU DECONGELAREA AUTOMATĂ RAPIDĂ

Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată rapidă, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.
Îndepărtați toate ambalajele înainte de decongelare. Așezați carnea, puiul, peștele sau fructele pe un platou ceramic.

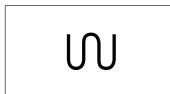
Cod/Aliment	Porție	Durată de așteptare	Recomandări
1. Carne	200-1500 g	20-90 min.	Protejați marginile cu folie de aluminiu. Întoarceți carnea pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată.
2. Pui	200-1500 g	20-90 min.	Protejați capetele picioarelor și aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceți puiul pe partea cealaltă după semnalul sonor. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui.
3. Pește	200-1500 g	20-80 min.	Protejați coada peștelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceți peștele pe partea cealaltă după semnalul sonor. Acest program este adecvat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileului de pește.
4. Fructe/Fructe De Pădure	100-600 g	5-20 min.	Așezați fructele uniform pe o farfurie întinsă de sticlă. Acest program este adecvat pentru toate tipurile de fructe.

Dacă doriți să decongelați alimente manual, selectați funcția de decongelare manuală cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală și durata de decongelare, consultați pagina 28.

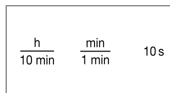
PREPARAREA LA GRIL

Grilul vă permite să încălziți și să rumeniți alimente rapid, fără a folosi microundele. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru gril.

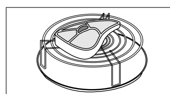
1. Preîncălziți grilul la temperatura necesară, apăsând butonul **Gril** (⌇), butoanele de setare a timpului (**10 min**, **1 min** și **10 s**) și butonul **Start** (◇).



2. Deschideți ușa și așezați alimentele pe suport.



3. Așezați alimentele în cuptorul cu microunde. Apăsați butonul **Gril** (⌇). Selectați durata de preparare apăsând butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**. (Durata maximă pentru prepararea la gril este de 60 minute.)



4. Apăsați butonul **Start** (◇).



Rezultat: Lumina din cuptor se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.

1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Nu vă îngrijorați dacă radiatorul se oprește și pornește din nou în timpul utilizării grilului. Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.

Folosiți întotdeauna mănuși speciale când atingeți vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

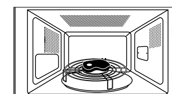
PREPARAREA COMBINATĂ LA MICROUNDE ȘI GRIL

Puteți combina prepararea la microunde cu grilul, pentru a găti rapid și a rumeni alimentele în același timp.

Utilizați ÎNTOTDEAUNA recipiente recomandate atât pentru microunde, cât și pentru cuptor. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale deoarece permit penetrarea uniformă a microundelor în alimente.

Folosiți ÎNTOTDEAUNA mănuși speciale când atingeți recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinți.

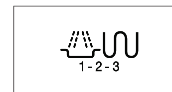
1. Deschideți ușa cuptorului apăsând butonul mare din colțul din stânga jos al panoului de control. Așezați alimentele pe suport și suportul pe platoul rotativ. Închideți ușa.



2. Apăsați butonul **Combi** (⌇).

Rezultat: Se vor afișa următoarele indicații:

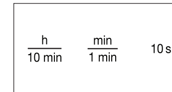
⌇ (mod microunde și gril)
600 W (putere de ieșire)



Selectați **nivelul de putere** corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** (⌇) până când se afișează puterea adecvată.

Nu puteți seta temperatura grilului.

3. Setați durata de preparare apăsând butoanele **10 min**, **1 min** și **10 s**. Durata maximă de preparare este de 60 minute.



4. Apăsați butonul **Start** (◇).



Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere.

1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afișează din nou ora curentă.

Puterea maximă a microundelor pentru modul de preparare combinată la microunde și gril este de 600 W.

ROMÂNĂ

ROMÂNĂ

PREPARAREA ÎN MAI MULTE ETAPE

Cuptorul cu microunde poate fi programat pentru prepararea alimentelor în maxim trei etape.

Exemplu: Doriți să decongelați alimente și să le preparați fără să fie nevoie să resetați cuptorul după fiecare etapă. Astfel, puteți decongela și prepara un pește de 500 g în trei etape:

- Decongelare
- Preparare I
- Preparare II

Puteți seta între două și trei etape în cadrul preparării în mai multe etape.
Dacă setați trei etape, prima etapă trebuie să fie decongelarea.
Nu apăsați butonul **Start** (◇) decât după ce ați setat etapa finală.

1. Apăsați butonul **Decongelare rapidă** (⁂) o dată sau de mai multe ori.



2. Setați greutatea apăsând butoanele **kg** și **100g** de câte ori este necesar (500 g, în exemplu).

Kg 100g

3. Apăsați butonul **Nivel de putere** (♨).
Modul pentru microunde (I):

♨ ; dacă este necesar, setați nivelul de putere apăsând din nou butonul **Nivel de putere** (♨) o dată sau de mai multe ori (600 W în exemplu).



4. Setați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (4 minute, în exemplu).

h / 10 min min / 1 min 10 s

5. Apăsați butonul **Gril** (ᗰ).
Modul pentru gril (II):



6. Setați durata de preparare apăsând butonul **10 min**, **1 min** sau **10 s** de câte ori este necesar (5 minute, în exemplu).
(Durata maximă de preparare la gril este de 60 de minute)

h / 10 min min / 1 min 10 s

7. Apăsați butonul **Start** (◇).



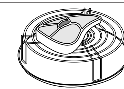
Rezultat: Cele trei moduri [decongelare și preparare (I, II)] sunt selectate unul după celălalt. În funcție de modul de decongelare selectat, este posibil ca la jumătatea duratei de decongelare cuptorul să emită un semnal sonor pentru a vă aminti să întoarceți alimentele pe partea cealaltă. La încheierea preparării, cuptorul emite patru semnale sonore.

- Semnalul de avertizare pentru încheiere se va declanșa de 3 ori (o dată pe minut).
- Se afișează din nou ora curentă.

ALEGEREA ACCESORIILOR

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente și vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.

Dacă doriți să selectați modul de preparare combinat (gril și microunde), folosiți numai farfurii recomandate pentru microunde și cuptoare.

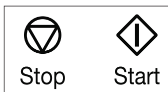


Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele și instrumentele adecvate, consultați Ghidul pentru materiale de gătit de la pagina 21-22.

DEZACTIVAREA SEMNALULUI DE AVERTIZARE

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.

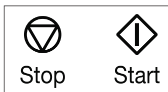
1. Apăsați simultan butoanele **Stop** (⊽) și **Start** (◇).



Rezultat: Cuptorul nu mai emite semnale sonore la fiecare apăsare a unui buton.

OFF

2. Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou simultan butoanele **Stop** (⊽) și **Start** (◇).



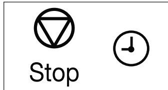
Rezultat: Cuptorul funcționează din nou cu semnalul de avertizare activat.

On

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ A CUPTORULUI CU MICROUNDE

Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental. Cuptorul poate fi blocat oricând.

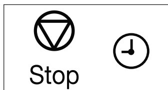
1. Apăsați simultan butoanele **Stop** (⊽) și **Ceas** (◷).



Rezultat: Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nicio funcție).

L

2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou simultan butoanele **Stop** (⊽) și **Ceas** (◷).



Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

GHIDUL PENTRU MATERIALE DE GĂTIT

Pentru a găti alimente la cuptorul cu microunde, microundele trebuie să penetreze alimentele fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit. Trebuie să alegeți cu atenție materialele pentru gătit. Dacă materialul este marcat ca recomandat pentru microunde, atunci nu trebuie să vă faceți griji. Următorul tabel prezintă diferite tipuri de materiale de gătit și indică dacă și cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantități mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se folosește prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie preîncălzit mai mult de opt minute.
Porțelan și vase din lut	✓	Porțelanul, vasele din lut și din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepția celor cu încrustații metalice.
Tăvi de unică folosință din poliester cartonat	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau ambalaje metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.

ROMÂNĂ

ROMÂNĂ

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Sticlă		
• Pentru cuptor și masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustații metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Trebuie scos capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza formarea de arcuri și aprinderea.
• Legături pentru pungile de congelator	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, șervețele și șervete de bucătărie	✓	Pentru prepararea rapidă și încălzire. Inclusiv pentru absorbirea umidității în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.

Materiale de gătit	Sigure pentru microunde	Comentarii
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiți plastic cu melamină.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveți grijă când îndepărtați folia deoarece se vor degaja aburi fierbinți.
• Pungi pentru congelator	✓✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriți-le cu o furculiță, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reținerea umidității și prevenirea împroșcării.

✓ **: Recomandat**

✓✗ **: A se utiliza cu atenție**

✗ **: Nesigur**

GHID DE PREPARARE

MICROUNDELE

Energia microundelor penetrează efectiv alimentele, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente.
Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată are rolul de a găti alimentele.

PREPARAREA

Materialele de gătit pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, vasele de gătit trebuie să permită penetrarea rapidă a energiei microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul și materialele plastice, precum și hârtia și lemnul. În consecință, alimentele nu trebuie preparate niciodată în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: de ex. cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, durata de așteptare este importantă pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită.
Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec de legume (morcovi/ mazăre/porumb)	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

Ghid de preparare pentru orez și paste

Orez: Se folosește un bol mare din sticlă pirex, cu capac – orezul își dublează volumul în timpul preparării. Preparați cu capac. După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de așteptare și se sărează sau se adaugă verdeață și unt.
Observație: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se folosește un bol mare din sticlă pirex. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare și se amestecă bine. Pregătiți fără capac. Se amestecă din când în când în timpul și după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare și se scurg bine după aceea.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	750 W	17-18	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	750 W	22-23	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Orez brun	250 g	750 W	22-23	10	Se adaugă 600 ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	750 W	18-19	5	Se adaugă 500 ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	750 W	19-20	5	Se adaugă 400 ml de apă rece.
Paste	250 g	750 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Se folosește un bol de sticlă pyrex, cu capac, de dimensiune potrivită. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – consultați tabelul. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă și se așteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiați legumele proaspete în bucăți egale. Cu cât sunt tăiate în bucăți mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (750 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	5-6	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Se pregătesc buchețele de dimensiuni egale. Se taie buchețelele mari în jumătăți. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	4-4½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	4½-5	3	Se taie vinetele în felii mici și se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	5-5½	3	Se taie prazul în felii subțiri.

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăți. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Se cântăresc cartofii decojiți și se taie în jumătăți sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-o fracțiune din timpul necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 750 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este mai bine să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic, dacă alimentele sunt delicate, în cantități mici sau dacă se încălzesc foarte repede (de exemplu bucățile mici).
Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit alterarea) alimentelor. Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când încălziți un aliment pentru prima dată este recomandabil să notați durata utilizată, pentru a o putea folosi și în viitor.
Asigurați-vă întotdeauna că alimentele reîncălzite degajă aburii fierbinți.
Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor. Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.
Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul despre măsurile de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Lăsaţi întotdeauna să treacă minim 20 de secunde de la oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi lichidul în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă şi arderea, puneţi o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi şi amestecaţi-le înainte, în timpul şi după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUŞI: Goliţi într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecaţi bine după reîncălzire! Lăsaţi să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecaţi din nou şi verificaţi temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30 şi 40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUŞI: Turnaţi laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziţi-l fără capac. Nu încălziţi niciodată biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitaţi bine înainte de perioada de aşteptare şi agitaţi din nou înainte de servire! Verificaţi cu grijă temperatura laptelui şi a hranei pentru bebeluş înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAŢIE: În special hrana pentru bebeluşi trebuie verificată cu atenţie înainte de servire, pentru a preveni arderea.

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din următorul tabel.

Reîncălzirea lichidelor şi alimentelor

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Durată (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană) 500 ml (2 cană)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează ceaşca de 150 ml sau cana de 250 ml în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare.
Supă (rece)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Stufat (rece)	350 g	600 W	5-6	2-3	Se pune stufatul într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii şi din nou, înainte de aşteptare şi servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se aşează pastele (de ex., spaghete sau tăieţei) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.

Aliment	Porție	Putere	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se așează pastele umplute (de ex., ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii și din nou, înainte de așteptare și servire.
Platou mixt (rece)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Se așează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.
Alimente preparate congelate	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Așezați vasul special pentru microunde cu alimentele preparate congelate (-18 °C) pe platoul rotativ. Găuriți folia din plastic sau acoperiți cu folie specială pentru microunde. După reîncălzire, așteptați 4 minute.

Reîncălzirea laptelui și a hranei pentru bebeluși

Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porție	Putere	Timp	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Hrană pentru bebeluși (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Budincă pentru bebeluși (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se toarnă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Așteptați 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine și se verifică temperatura cu atenție.
Lapte pentru bebeluși	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine și se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se așează în centrul platoului rotativ. Se gătește fără capac. Se agită bine și se așteaptă cel puțin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine și se verifică temperatura cu atenție.

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie bine dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea lichidului dezghețat.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați imediat măruntaiele.

Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.

Dacă părți mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la încheierea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și lăsați carnea 20 de minute înainte de a continua.

Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă va varia în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la - -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Durată (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Carne de vită tocată	500 g	10-12	5-20	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7-8		
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-40	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri și capetele cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Pui întreg	1000 g	25-28		
Pește				
File de pește	250 g (2 buc.)	6-7	5-20	Așezați peștele congelat pe mijlocul unei farfurii din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
	400 g (4 buc.)	11-13		
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (fiecare de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	1½-2 3-4	5-10	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe hârtie de bucătărie, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/sandvici	250 g	4-5		
Pâine germană pentru sandvici (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

GRIL

Elementele de încălzire a grilului se află chiar sub plafonul cavităţii. Funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ facilitează rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grilului timp de 2-3 minute va accelera procesul de rumenire a alimentelor.

Materiale de gătit pentru gril:
Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţin metal. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru gril:
Cotlete, cârnaţi, fripturi, hamburgeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu toppinguri.

Observaţie importantă:
Când utilizaţi numai grilul, asiguraţi-vă că elementul de încălzire al grilului se află sub plafon în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Reţineţi că alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziţie în instrucţiuni.

MICROUNDE + GRIL

Acest mod de preparare combină căldura degajată de gril cu viteza de preparare a microundelor. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform.
Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gril, 450 W + Gril şi 300 W + Gril.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + gril
Folosiţi materiale de gătit care pot fi penetrate de microunde. Materialele de gătit trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi materiale de gătit din metal când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi materiale de gătit din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + gril:
Printre alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat se numără toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex., paste), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex., bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru gril.

Observaţie importantă:
Când utilizaţi modul de preparare combinat (microunde + gril), asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grilului se află sub plafon şi în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă instrucţiunile nu recomandă altă poziţie. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.
Dacă trebuie să se rumenească pe ambele părţi, alimentele trebuie întoarse.

ROMÂNĂ

Ghid pentru gril

Înainte de prepararea alimentelor, preîncălziți grilul utilizând funcția pentru gril timp de 2-3 minute.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii pentru gril din acest tabel.

Alimente proaspete	Porție	Mod de preparare	1 Durată pe o parte (min.)	2 Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Felii de toast	4 buc. (4 x 25 g)	Numai gril	4-6	3-4	Se așează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăți	Numai gril	2-3	1-2	Se așează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe suportul metalic.
Roșii la gril	250 g (2 buc.)	300 W + Gril	4½-5½	-	Tăiați roșiile în jumătate. Se pune sare, piper și se presară brânză deasupra. Așezați jumătățile în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă pyrex. Se așează farfuria pe suport.
Toast Hawaii	2 buc. (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	Rumeniți în prealabil feliile de pâine. Se așează feliile de toast cu toppingul (jambon, ananas, felii de brânză) una lângă alta pe suport. După preparare, așteptați 2-3 minute.
Aripioare de pui (congelate)	400-500 g (6 buc.)	300 W + Gril	11-13	9-11	Se pregătesc bucățile de pui reci, cum ar fi aripioare sau ciocănele, cu ulei și condimente. Se așează în cerc pe suport, cu oasele spre centru. După prepararea la gril, așteptați 2-3 minute.
Pui întreg	1200 g	450 W + Gril	20-25	15-20	Ungeți puiul cu ulei și mirodenii și așezați-l cu pieptul în jos pe o farfurie din sticlă termorezistentă. Așezați farfuria pe platoul rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după prima dată. După preparare, se așteaptă 5 minute.
Cartofi copți	500 g	450 W + Gril	8-10	-	Se taie cartofii în jumătate și se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe gril. Se unge partea tăiată cu ulei de măsline și condimente. După prepararea la gril, se așteaptă 3 minute.

Alimente proaspete	Porție	Mod de preparare	1Durată pe o parte (min.)	2Durată pe cealaltă parte (min.)	Instrucțiuni
Paste congelate	400 g	600 W + Gril	13-15	3-4	Se pun pastele congelate (-18 °C), de ex. lasagna sau tortellini, într-un vas din sticlă termorezistentă de dimensiune adecvată și se așează vasul pe suport.
Gratin de pește congelat	400 g	450 W + Gril	20-22	3-4	Se pune gratinul de pește congelat (-18 °C) pe o farfurie din sticlă termorezistentă de dimensiune corespunzătoare și se așează pe suport.
Felii de pizza congelate	250 g (8 buc.)	300 W + Gril	10-12	-	Se pun feliile de pizza congelate (-18 °C) sau mini-gustările în cerc, pe suport.
Chec congelat	200-250 g (1-2 buc.)	300 W + Gril	3-5	-	Se așează bucățile de tartă congelate (-18 °C), una lângă cealaltă pe suport. După decongelare, se așteaptă 5 minute.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI
Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se încălzește 30-40 secunde la 750 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI
Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește. Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE
Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI
Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece. Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă pyrex. Se încălzește timp de 1 minut la 300 W. Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)
Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece. Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½-4½ minute, la 750 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Se pun 600 g de fructe (de ex., un amestec de fructe de pădure) într-un vas de sticlă pyrex de dimensiuni adecvate, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr conservant și se amestecă bine. Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 750 W. Se amestecă de mai multe ori în timpul preparării. Goliți direct în borcane de gem mici, cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute.

PREPARAREA BUDINCILOR
Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 ml) respectând instrucțiunile de la producător și se amestecă bine. Se folosește un bol de sticlă pyrex cu capac, de dimensiune potrivită. Se prepară acoperit timp de 6½-7½ minute, la 750 W. Se amestecă bine de mai multe ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE
Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie. Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½-4½ minute, la 600 W. Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute și se așteaptă. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

ÎN CAZ DE NELĂMURIRI SAU PROBLEME

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

Este normal.

- Condens în interiorul cuptorului.
- Curenți de aer în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Reflexia luminii în jurul ușii și carcasei exterioare.
- Aburi degajați în jurul ușii sau orificiilor de ventilație.

Cuptorul nu pornește când apăsați butonul Start (◇).

- Ușa este închisă complet?

Alimentele nu sunt gătite deloc.

- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul **Start** (◇)?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin.

- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat un nivel de putere corespunzător?

În cuptor se produc scântei sau trosnituri (se formează arcuri electrice).

- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

Becul nu funcționează.

- Becul nu trebuie înlocuit personal, din motive de siguranță. Contactați cel mai apropiat Centru de asistență pentru clienți Samsung pentru a solicita înlocuirea becului de către un inginer calificat.

Cuptorul cauzează interferențe cu radioul sau televizorul.

- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, aparate de radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

Fum și miros neplăcut la prima funcționare.

- Aceasta este o situație temporară datorată încălzirii unei componente noi. Fumul și mirosul vor dispărea după 10 minute de funcționare. Pentru a îndepărta mirosul rapid, puneți în funcțiune cuptorul cu microunde adăugând o bucată sau suc de lămâie în interior.

Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG pentru clienți.
Asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații;

- Numărul de model și numărul de serie - tipărite în mod normal pe spatele cuptorului
- Informațiile de garanție
- O descriere clară a problemei

Apoi, contactați dealerul SAMSUNG sau serviciul post-vânzare.

SPECIFICAȚII TEHNICE

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	GW731K
Sursa de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Gril Mod combinat	 1100 W 950 W 2050 W
Putere de ieșire	100 W / 750 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (l x H x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Volum	20 litri
Greutate Netă	 aprox. 11,5 kg

NOTĂ

NOTĂ

NOTĂ

ROMÂNĂ

NOTĂ

NOTĂ

ROMÂNĂ



ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII

ȚARA	APELAȚI	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE LA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/hr
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Nr. cod: DE68-04092B-02

GW731K

Furrë me mikrovalë

Udhëzime përdorimi dhe udhëzuesi i gatimit

imagjinoni mundësitë

Faleminderit që keni blerë këtë produkt të Samsung. Ju lutemi, regjistrojeni produktin tuaj në

www.samsung.com/register

Ju lutemi, kini parasysh se garancia Samsung NUK mbulon telefonatat për shërbime për të shpjeguar funksionimin e produktit, rregulluar instalimin e gabuar ose për të kryer pastrimin ose mirëmbajtjen normale.

Planet First **100% Recycled Paper**

Ky manual është prodhuar me letër 100 % të riciklueshme.

SAMSUNG

GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_SQ_131004.indd 1 2013-10-04 5:46:42

PËRDORIMI I BROSHURËS SË UDHËZIMEVE

Sapo keni blerë një furrë me mikrovalë SAMSUNG. Udhëzimet për përdorim përmbajnë informacione të vlefshme për gatimin në furrë me mikrovalë:

- Masat paraprake të sigurisë
- Pjesët shtesë të përshtatshme dhe enët e gatimit
- Këshilla të vlefshme mbi gatimin
- Këshilla mbi gatimin

SHQIP

LEGJENDA E SIMBOLEVE DHE E IKONAVE


PARALAJMËRIM — Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të rëndë të personit ose vdekje**.


KUJDES — Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të rezultojnë në **dëmtim të lehtë të personit ose dëm të pasurisë**.

	Paralajmërim; Rrezik zjarri		Paralajmërim; Sipërfaqe e nxehtë
	Paralajmërim; Elektricitet		Paralajmërim; Material shpërthyes
	MOS u përpiqni.		MOS e prekni.
	MOS e çmontoni.		Ndiqni udhëzimet me saktësi.
	Hiqni spinën e korrentit nga priza në mur.		Sigurohuni se makina është e tokëzuar për të parandaluar goditjen elektrike.
	Telefononi qendrës së shërbimit për ndihmë.		Shënim
	E rëndësishme		

UDHËZIME TË RËNDËSISHME MBI SIGURINË

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'IU REFERUAR NË TË ARDHMEN.

Sigurohuni që këto udhëzime mbi sigurinë të zbatohen gjatë gjithë kohës.

Përpara se të përdorni furrën, verifikoni që të jenë zbatuar udhëzimet e mëposhtme.

 PARALAJMËRIM (Vetëm për funksionin e mikrovalëve)

 **PARALAJMËRIM:** Nëse dera apo gominat e derës janë të dëmtuara, furra nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

 **PARALAJMËRIM:** Është e rrezikshme që një person, i cili nuk është kompetent, të kryejë riparime ose shërbime që kanë të bëjnë me heqjen e kapakut i cili mbron nga ekspozimi ndaj energjisë së mikrovalëve.

 **PARALAJMËRIM:** Lëngjet dhe ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të vulosura pasi kanë tendencë të shpërthejnë.

 Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi.

- **PARALAJMËRIM:** Lërini fëmijët ta përdorin furrën të pambikëqyrur vetëm nëse u janë dhënë udhëzimet e duhura, në mënyrë që fëmija të jetë në gjendje ta përdorë furrën në mënyrë të sigurt dhe të kuptojë rreziqet nga mospërdorimi në mënyrën e duhur.
- **PARALAJMËRIM:** Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhen nga fëmijët me përjashtim të rasteve kur ata janë 8 vjeç e sipër dhe të mbikëqyrur.
- Përdorni vetëm enët që janë të përshtatshme për përdorim në furrën me mikrovalë.
- Kur nxehni ushqim në enë prej plastike ose letre, hidhini një sy furrës, pasi ekziston mundësia e marrjes flakë.
- Furra me mikrovalë është parashikuar për ngrohjen e ushqimeve dhe të pijeve. Tharja e ushqimeve ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve me korrent, shapkave, sfungjerëve, rrobave të lagura dhe të ngjashme me këto mund të çojë në rrezik lëndimi, marrjeje flakë ose zjarri.
- Nëse del tym, fikeni ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur, për të shuar flakët.
- **PARALAJMËRIM:** Ngrohja me mikrovalë e pijeve mund të rezultojë në vlim shpërthyes të vonuar, prandaj duhet treguar kujdes kur të mbani enën.
- **PARALAJMËRIM:** Përmbajtjet e biberonëve dhe vazot me ushqim për bebet, duhet të trazohen dhe të tunden si dhe të kontrollohet temperatura para se të konsumohen, për të shmangur djegiet.
- Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës.
- Furra duhet të pastrohet rregullisht dhe duhet të hiqen mbetjet e ushqimeve.
- Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

SHQIP

- Pajisja nuk është krijuar për t'u instaluar në automjete, në rulota dhe në automjete të ngjashme etj.
- Kjo pajisje nuk është parashikuar për përdorim nga personat (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri, nëse ata nuk janë në mbikëqyrje të drejtpërdrejtë, ose nëse nuk janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person që mban përgjegjësi për sigurinë e tyre.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur rreziqet.
- **PARALAJMËRIM:** Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhet të nxehen në enë të mbyllura pasi kanë tendencë të shpërthejnë;
- Pajisja nuk duhet pastruar me ujë.
- Kjo furrë duhet të vendoset në drejtimin e duhur dhe me lartësi të tillë që lejon përdorimin e hapësirës dhe të zonës së kontrollit.
- Para se ta përdorni furrën për herë të parë, ajo duhet të vihet në punë me ujë 10 minuta dhe më pas të përdoret.
- Nëse furra bën një zhurmë të çuditshme, vjen aromë djegieje ose nëse del tym, hiqeni spinën elektrike menjëherë dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.
- Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.
- Furra me mikrovalë është parashikuar të përdoret vetëm e vendosur mbi banak. Furra me mikrovalë nuk duhet vendosur në dollap.

⚠ PARALAJMËRIM (Vetëm për funksionin e mikrovalëve) - Opsional

- **PARALAJMËRIM:** Kur pajisja përdoret në regjimin me kombinim, fëmijët duhet ta përdorin atë vetëm nën mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të larta që krijohen.
- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

PARALAJMËRIM: Pjesët e përdorshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

PARALAJMËRIM: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e një goditjeje elektrike.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të përdorshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementeve nxehëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose me mangësi në përvojë dhe njohuri nëse janë të mbikëqyrur ose nëse u jepen udhëzime lidhur me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe nëse i kuptojnë rreziqet që u kanosen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët të pambikëqyrur.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë.

Dera e sipërfaqes së jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

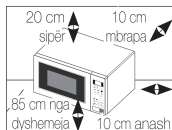
Pajisjet nuk janë parashikuar të përdoren nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose nëpërmjet një sistemi të komandimit në distancë.

Ky produkt është një pajisje ISM e grupit 2, kategoria B. Përkufizimi për grupin 2 i cili përfshin pajisjet ISM, në të cilat energjia me radio-frekuencë prodhohet qëllimisht dhe/ose përdoret në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin e materialit dhe pajisjet EDM dhe pajisjet që krijojnë qark elektrik. Te pajisjet e kategorisë B, futen pajisjet e përshtatshme për përdorim në ambientet shtëpiake dhe në ambientet që lidhen drejtpërdrejt me rrjetin e furnizimit me energji me voltazh të ulët, i cili furnizon godinat e banimit.

INSTALIMI I FURRËS ME MIKROVALË

Vendoseni furrën mbi një sipërfaqe të sheshtë, 85 cm mbi dysheme. Sipërfaqja duhet të jetë aq e fortë sa të mbajë në mënyrë të sigurt peshën e furrës.

1. Kur të instaloni furrën, sigurohuni që të ketë ajrosje të përshtatshme për furrën, duke lënë të paktën 10 cm (4 inç) hapësirë mbrapa dhe në pjesët anësore si dhe 20 cm (8 inç) hapësirë lart.



2. Hiqni të gjitha materialet e paketimit që ndodhen brenda në furrë.
3. Instaloni unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese. Kontrolloni nëse pjata rrotulluese rrotullohet lirshëm. (Vetëm modeli i llojit të pjatës rrotulluese)
4. Furra me mikrovalë duhet të vendoset në atë mënyrë që priza të jetë e disponueshme.

☛ Nëse kordoni elektrik është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.
Për sigurinë tuaj personale, vendoseni kabllon në një prizë AC të tokëzuar në mënyrë të përshtatshme.

☛ Mos e instaloni furrën me mikrovalë në ambiente të nxehta ose me lagështirë, si për shembull pranë një furre të zakonshme ose pranë një radiatori. Duhet të zbatohen specifikimet për furnizimin me energji të sobës dhe çdo kabllo zgjatuese që përdoret duhet të jetë e të njëjtit standard si dhe kablloja e energjisë që jepet bashkë me furrën. Pastrojeni pjesën e brendshme dhe gominën e derës me një leckë të njomë para se ta përdorni furrën për herë të parë.

PASTRIMI I FURRËS ME MIKROVALË

Pjesët e mëposhtme të furrës me mikrovalë duhet të pastrohen rregullisht për të parandaluar grumbullimin e yndyrës dhe të copave të ushqimit.

- Sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme
- Dera dhe gominat e derës
- Pjata rrotulluese dhe unazat rrotulluese (Vetëm modeli i llojit të pjatës rrotulluese)

☛ Sigurohuni **GJITHMONË** që gominat e derës të jenë të pastra dhe që dera të mbyllet siç duhet.

☛ Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.

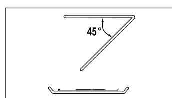
1. Pastrojini sipërfaqet e jashtme me një cohë të butë dhe me ujë të ngrohtë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.
2. Pastroni spërkatjet ose njollat në sipërfaqet e brendshme të furrës me një cohë me sapun. Shpëlajini dhe thajini.
3. Për të hequr pjesët e forta të ushqimit dhe aromat, vendosni një filxhan me lëng limoni të holluar në furrë dhe nxeheni për dhjetë minuta me fuqi maksimale.
4. Lajeni pjatën e cila nuk e dëmton pjatalarësen, sa herë të jetë e nevojshme.

MOS derdhni ujë te vrimat e ajrosjes. **KURRË** mos përdorni produkte gërryese ose solucione kimike. Tregoni kujdes të veçantë kur të pastroni gominat e derës, për të siguruar që asnjë copë:

- Të mos grumbullohet
- Të mos pengojë mbylljen e derës siç duhet

Pastrojeni zgavrën e furrës me mikrovalë pas çdo përdorimi me një solucion larës të butë, por para se ta pastroni, lëreni furrën me mikrovalë që të ftohet, në mënyrë që të shmangni lëndimet.

Kur të pastroni pjesën e sipërme brenda në hapësirë, do të ishte mirë ta ulni nxehtësinë në 45 ° dhe më pas ta pastroni.



(Vetëm modeli i ngrohësit me lëkundje)

RUAJTJA DHE RIPARIMI I FURRËS TUAJ ME MIKROVALË

Gjatë ruajtjes ose riparimit të furrës tuaj me mikrovalë, duhet të merren disa masa të thjeshta parandaluese.
Furra nuk duhet të përdoret nëse dera ose gominat e derës janë të dëmtuara:

- Menteshë e thyer
- Gomina të prishura
- Kapaku i deformuar ose i përkulur

Vetëm një teknik shërbimi i kualifikuar për furrë me mikrovalë, duhet të kryejë riparime

KURRË mos e hiqni kapakun e sipërm nga furra. Nëse furra është me defekt dhe ka nevojë për riparime, ose nëse jeni në dyshim për gjendjen e saj:

- Hiqeni nga priza në mur
- Kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit pas shitjes

Nëse dëshironi ta ruani furrën përkohësisht, gjeni një vend të thatë, pa pluhur.
Arsyeja: Pluhuri dhe lagështira mund të dëmtojnë pjesët funksionale të furrës.

SHQIP

SHQIP

- Kjo furrë me mikrovalë nuk është parashikuar për përdorim komercial.
- Llambën nuk duhet ta ndërroni vetë për arsye sigurie. Kontaktoni me kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

⚠ PARALAJMËRIM				
Vetëm personeli i kualifikuar duhet lejuar të modifikojë ose të riparojë pajisjen.	✔	✔	✔	✔
Mos nxehni lëngje dhe ushqime të tjera në enë të vulosura për funksionin e mikrovalës.	✔	✔	✔	✔
Për të qenë të sigurt, mos përdorni pastrues me ujë me presion të lartë ose me avull me presion.	✔	✔	✔	✔
Mos e instaloni këtë pajisje; pranë ngrohësve, materialeve të ndezshme; në vende me lagështirë, me vaj ose me pluhur, në një vend të ekspozuar drejtpërdrejt ndaj rrezeve të diellit dhe ujit ose aty ku ka rrjedhje të gazit; në tokë.	✔	✔	✔	✔
Kjo pajisje duhet të tokëzohet siç duhet në përputhje me kodet vendase dhe kombëtare.	✔	✔	✔	✔
Hiqni vazhdimisht të gjitha substancat e huaja, si pluhurin ose ujin nga terminalet e prizës elektrike dhe nga pikat e kontaktit me anë të një cope të thatë.	✔	✔	✔	✔
Mos e tërhiqni ose e mos përkulni në mënyrë ekstreme kabllon e energjisë ose mos vendosni objekte të rënda mbi të.	✔	✔	✔	✔
Në rast të rrjedhjes së gazit (siç është gazi propan, gazi LP, etj.), ajroseni menjëherë pa e prekur spinën elektrike.	✔	✔	✔	✔
Mos e prekni spinën elektrike me duar të njoma.	✔	✔	✔	✔
Mos e fikni pajisjen duke hequr prizën, ndërkohë që është duke punuar.	✔	✔	✔	✔
Mos furni gishtat ose substanca të huaja. Nëse substanca të tilla si uji, hyjnë në pajisje, hiqeni spinën elektrike dhe kontaktoni qendrën tuaj më të afërt të shërbimit.	✔	✔	✔	✔
Mos ushtroni shumë presion ose ngjeshje te pajisja.	✔	✔	✔	✔
Mos e vendosni furrën në një objekt delikat siç është lavamani ose një objekt prej qelqi.	✔	✔		
Mos përdorni benzen, hollues, alkool, pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.	✔	✔	✔	✔
Sigurohuni që voltazhi, frekuenca dhe rryma e energjisë të përputhen me ato të specifikimeve të produktit.	✔	✔		✔
Vendoseni spinën e korrentit në prizën në mur në mënyrë të shtrënguar. Mos përdorni përshtatës spine të shumëfishtë, kabllo zgjatuese ose transformator elektrik.	✔	✔	✔	
Mos e varni kabllon elektrike në një objekt metalik, mos e futni kabllon elektrike ndërmjet objekteve ose mbrapa furrës.	✔	✔	✔	
Mos përdorni spinë elektrike, kordon elektrik të dëmtuar ose prizë në mur të lirshme. Kur spina elektrike ose kablloja elektrike është dëmtuar, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit.	✔	✔	✔	✔
Mos hidhni ose të spërkatni drejtpërdrejt ujë në furrë.	✔	✔		
Mos vendosni objekte në furrë, brenda ose te dera e furrës.	✔	✔	✔	
Mos spërkatni substanca të avullueshme, siç janë insekticidet, mbi sipërfaqen e furrës.	✔	✔		

Mos vendosni materiale të ndezshme mbi furrë. Tregoni kujdes sidomos kur të nxehni gatime ose pije që përmbajnë alkool, pasi avujt e alkoolit mund të bien në kontakt me një pjesë të nxehtë të furrës.	✔		✔	✔
Mbajini fëmijët larg derës, gjatë hapjes ose mbylljes, pasi mund të përplasen me derën ose mund të kapin gishtat.	✔	✔	✔	✔
PARALAJMËRIM: Nxehja me mikrovalë e pijeve, mund të rezultojë në vlim shpërthyes dhe me vonesë, prandaj dhe duhet treguar kujdes kur të mbahet ena; për të parandaluar këtë situatë, lini GJITHMONË një kohë qëndrimi prej 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, në mënyrë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Në rast djegie, ndiqni udhëzimet për NDIHMËN E PARË: • Zhyteni vendin e djegur me ujë të ftohtë për të paktën 10 minuta. • Mbulojeni me një rrobë të pastër dhe të thatë. • Mos e lyeni me krem, vaj ose me locione.	✔	✔	✔	✔

KUJDES

Përdorni vetëm enë kuzhine që janë të përshtatshme për t'u përdorur për furrë me mikrovalë; MOS përdorni enë metalike, servis pjatash me zbukurime prej ari dhe argjendi, shish, pirunë, etj. Hiqni lidhëset metalike nga çantat plastike ose prej letre. Arsyeja: Mund të shkaktohet qark elektrik ose shkëndija të cilat mund të dëmtojnë furrën.	✔		✔	✔
Mos e përdorni furrën me mikrovalë për të tharë letra ose rroba.	✔		✔	✔
Përdorni kohë më të shkurtër për sasi më të vogla ushqimi, për të shmangur mbinxehjen dhe djegien e ushqimit.	✔		✔	✔
Mos e zhytni kabllon e energjisë ose spinën elektrike në ujë dhe mbajeni kabllon e energjisë larg nga nxehtësia.	✔	✔		
Vezët e paqëruara dhe vezët e ziera shumë nuk duhet të nxehen në furrë me mikrovalë pasi mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë ndaluar nxehja e mikrovalës; gjithashtu, mos i nxehni shishet hermetike ose shishet e vulosura, vazot, enët, arrat e paqëruara, domatet, etj.			✔	✔
Mos i mbuloni vrimat e ajrimit me cohë ose me letër. Ato mund të marrin flakë pasi nga furra del ajër i nxehtë. Furra gjithashtu mund të nxehet dhe mund të fiket automatikisht dhe do të mbetet e tillë derisa të ftohet mjaftueshëm.	✔		✔	
Përdorni gjithmonë doreza kuzhine kur të nxirrni një pjatë nga furra, për të shmangur djegiet padashur.			✔	
Trazojini lëngjet në mes të nxehjes ose pasi të ketë mbaruar nxehja dhe lëreni lëngun të qëndrojë për 20 sekonda pas nxehjes, për të shmangur vlimin shpërthyes.			✔	
Qëndroni larg nga furra sa gjatësia e krahut kur të hapni derën, për të shmangur djegien nga ajri ose avulli i nxehtë që del jashtë.			✔	
Mos e vini në punë furrën me mikrovalë kur është bosh. Furra me mikrovalë do të fiket automatikisht për 30 minuta për qëllime sigurie. Rekomandojmë që të vendosni një gotë me ujë brenda në furë gjatë gjithë kohës, për të thithur energjinë e mikrovalëve në rast se furra me mikrovalë ndizet aksidentalisht.	✔			✔
Instalojeni furrën në përputhje me hapësirat që përshkruhen në këtë manual. (Shihni "Instalimi i furrës me mikrovalë".)	✔		✔	
Kujdes kur të lidhni pajisjet e tjera elektrike te prizat që ndodhen pranë furrës.	✔	✔	✔	

MASA PARAPRAKE PËR TË SHMANGUR EKSPOZIMIN E MUNDSHËM NDAJ ENERGJISË SË TEPËRT TË MIKROVALËVE (VETËM PËR FUNKSIONIN E MIKROVALËVE).

Moszbatimi i masave paraprake mbi sigurinë mund të rezultojë në ekspozim të dëmshëm ndaj energjisë së mikrovalëve.

(a) Në asnjë rrethanë nuk duhet të provoni të vini furrën në punë me derën hapur ose të ngacmoni çelësat e bllokimit të sigurisë (shulet e derës) ose të futni objekte në vrimat e bllokimit të sigurisë.

(b) MOS vendosni objekte ndërmjet derës së furrës dhe pjesës ballore dhe mos lejoni akumulimin e mbetjeve nga pastrimi në sipërfaqet bllokuese. Sigurohuni që dera dhe sipërfaqet bllokuese të derës të jenë të pastra duke i pastruar ato pas përdorimit, fillimisht me një cohë të njomë dhe më pas me një cohë të butë e të thatë.

(c) MOS e vini furrën në punë nëse është e dëmtuar, derisa të riparohet nga një teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë, i cili është trajnuar nga prodhuesi. Është e rëndësishme sidomos që dera e furrës të mbyllet siç duhet dhe që të mos dëmtohen:

(1) dera (të deformohet)

(2) menteshat e derës (të thyhen ose të lirohen)

(3) gominat e derës dhe sipërfaqet bllokuese

(d) Furra nuk duhet të rregullohet ose të riparohet nga një person që nuk është teknik shërbimi i kualifikuar për mikrovalë dhe i trajnuar nga prodhuesi.

Samsung do të faturojë tarifën e riparimit për zëvendësimin e një aksesori ose për riparimin e një defekti kozmetik nëse dëmi në njësi dhe/ose dëmtimi ose humbja e aksesorit është shkaktuar nga klienti. Artikujt që mbulon ky kusht përfshijnë:

(a) derën, dorezën, panelin e jashtëm ose panelin e kontrollit të shtypur, gërvishtur ose të thyer.

(b) Tavën, rrotulluesin drejtues, bashkuesin ose skarën e thyer ose të humbur.

- Përdoreni këtë pajisje vetëm për qëllimin për të cilin është parashikuar, ashtu siç përshkruhet në këtë manual udhëzues. Paralajmërimet dhe udhëzimet e rëndësishme mbi sigurinë në këtë manual nuk mbulojnë të gjitha kushtet dhe situatat e mundshme që mund të shfaqen. Është përgjegjësia juaj të veproni praktikisht, me kujdes dhe me vëmendje kur instaloni, mirëmbani dhe vini në përdorim pajisjen.
- Duke qenë se këto udhëzime përdorimi mbulojnë modele të ndryshme, karakteristikat e furrës tuaj me mikrovalë mund të ndryshojnë pak nga ato që përshkruhen në këtë manual dhe jo të gjitha shenjat paralajmëruese mund të jenë të zbatueshme. Nëse keni ndonjë pyetje ose shqetësim, kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit ose kërkoni ndihmë dhe informacione në internet në www.samsung.com.
- Furra me mikrovalë është menduar të përdoret për nxehjen e ushqimit. Ajo është parashikuar vetëm për përdorim në shtëpi. Mos nxehni materiale tekstile ose jastëkë të mbushur me drithëra, të cilat mund të shkaktojnë djegie dhe zjarr. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga mospërdorimi në mënyrën e duhur të pajisjes.
- Mosmbajtja e furrës në kushte të pastra mund të prishë sipërfaqen, gjë që mund të ndikojë për keq në jetëgjatësinë e pajisjes si dhe mund të shkaktojë një situatë të rrezikshme.



ELIMINIMI I DUHUR I KËTIJ PRODUKTI (PAJISJE ELEKTRIKE DHE ELEKTRONIKE PËR T'U FLAKUR)

(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

PËRMBAJTJA

UDHËZUES PËR NJË SHIKIM TË SHPEJTË

Nëse dëshironi të gatuani disa ushqime.

1. Vendoseni ushqimin në furrë.
Zgjidhni nivelin e energjisë duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)** ( ).



2. Zgjidhni kohën e gatimit duke shtypur butonin **10 min**, **1 min** ose **10 s** ashtu siç kërkohet.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ( ).

Rezultati: Fillon gatimi.
Sinjali i furrës bie katër herë kur përfundon gatimi.



Nëse dëshironi të shkrini disa ushqime.

1. Vendoseni ushqimin e ngrirë në furrë.
Shtypni butonin **Rapid (I shpejtë)** ( ) një a më shumë herë sipas llojit të ushqimit për t'u shkrirë.



2. Zgjidhni peshën duke shtypur butonat **kg** dhe **100g** ashtu siç kërkohet.

Kg   100g

3. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ( ).



Nëse doni të shtoni një minutë tjetër.

Lëreni ushqimin në furrë.
Shtypni një herë ose më shumë **+30s** për çdo 30 sekonda të tjera që dëshironi të shtoni.

+30 s

SHQIP

SHQIP

Nëse dëshironi të piqni disa ushqime.

1. Nxeheni paraprakisht skarën në temperaturën e kërkuar duke shtypur butonin **Grill (Skarë)** ( ), cilësimi i kohës (**10 min**, **1 min** dhe **10 s**) dhe butonin **Start (Fillo)** ( ).



2. Vendoseni ushqimin në skarën në furrë. Shtypni butonin **Grill (Skarë)** ( ). Zgjidhni kohën e gatimit duke shtypur butonat **10 min**, **1 min** dhe **10 s**.

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

3. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ( ).

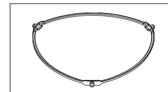


PJESËT SHTESË

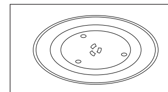
Në varësi të modelit që keni blerë, ju jepen disa pjesë shtesë të cilat mund të përdoren në një sërë mënyrash.

1. **Unaza e rrotullimit**, duhet vendosur në qendër të furrës.

   Qëllimi: Unaza rrotulluese mban pjatën rrotulluese.



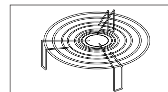
2. **Pjata rrotulluese**, duhet vendosur në unazën rrotulluese dhe pjesa qendrore e pjatës duhet të puthitet me bashkuesin.



   Qëllimi: Pjata rrotulluese shërben si sipërfaqja kryesore e gatimit; ajo mund të hiqet lehtësisht për t'u pastruar.

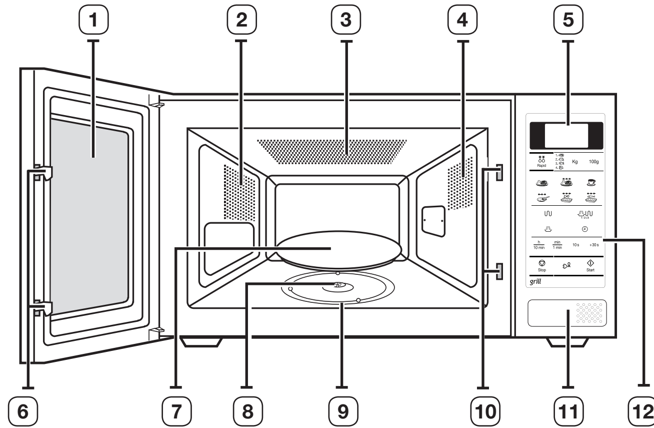
3. **Skara,** duhet vendosur mbi pjatën rrotulluese.

   Qëllimi: Skara metalike mund të përdoret për pjekje dhe për gatim të kombinuar.



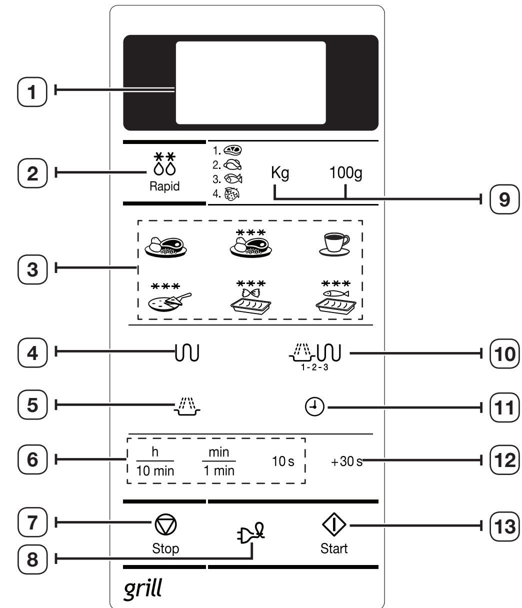
MOS e vini në punë furrën me mikrovalë pa unazën rrotulluese dhe pjatën rrotulluese.

FURRA



1. DERA
2. VRIMAT E VENTILIMIT
3. SKARA
4. DRITA
5. EKRANI
6. SHULET E DERËS
7. PJATA RROTULLUESE
8. BASHKUESI
9. UNAZA RROTULLUESE
10. VRIMAT E BLLOKIMIT TË SIGURISË
11. BUTONI PËR HAPJEN E DERËS
12. PANELI I KONTROLLIT

PANELI I KONTROLLIT



1. EKRANI
2. ZGJEDHJA E VEÇORISË SË SHKRIRJES SË SHPEJTË AUTOMATIKE
3. ZGJEDHJA E RINGROHJES/ GATIMIT TË MENJËHERSHËM
4. BUTONI I REGJIMIT TË SKARËS
5. BUTONI I REGJIMIT TË MIKROVALËS
6. BUTONI I CILËSIMIT TË KOHËS
7. BUTONI NDËRPRE/ANULO
8. BUTONI I KURSIMIT TË ENERGJISË
9. ZGJEDHJA E PESHËS
10. BUTONI I REGJIMIT ME KOMBINIM
11. BUTONI I VENDOSJES SË ORËS
12. BUTONI +30s
13. BUTONI I NDEZJES

SHQIP

SI PUNON FURRA ME MIKROVALË

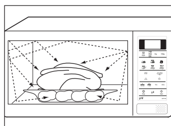
Mikrovalët janë valë elektromagnetike me frekuencë të lartë; energjia e çliruar mundëson gatimin ose ringrohjen e ushqimit pa i ndryshuar as formën as ngjyrën.

Furrën me mikrovalë mund ta përdorni për:

- Shkrirje
- Ringrohje/Gatim të çastit
- Gatim

Parimi i gatimit.

1. Mikrovalët e prodhuara nga magnetroni shpërndahen njëtrajtshëm me rrotullimin e ushqimit në pjatën rrotulluese. Kështu ushqimi gatuhet në mënyrë të njëtrajtshme.



2. Mikrovalët përthithen nga ushqimi deri në një thellësi prej 1 inç (2,5 cm). Pastaj vazhdon gatimi ndërsa nxehtësia shpërndahet brenda ushqimit.
3. Koha e gatimit ndryshon sipas marrësit dhe karakteristikave të ushqimit:
   - Sasia dhe dendësia
   - Përmbajtja e ujit
   - Temperatura fillestare (ngrirë ose jo)

☛ Duke qenë se qendra e ushqimit gatuhet me shpërndarje të nxehtësisë, gatimi vazhdon edhe pasi e keni nxjerrë ushqimin nga furra. Kohët e qëndrimit të përcaktuara në receta dhe në këtë libërth duhet respektuar për të garantuar:

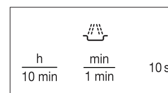
- Gatimin e njëtrajtshëm të ushqimit deri në qendër.
- Temperaturën e njëjtë brenda gjithë ushqimit

KONTROLLI NËSE FURRA FUNKSION SIÇ DUHET

Procedurat e thjeshta të mëposhtme ju mundësojnë të kontrolloni që furra funksionon siç duhet në çdo kohë. Hapeni derën e furrës duke shtypur butonin e madh në anën e djathtë në fund të panelit të kontrollit.

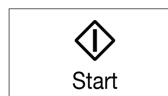
Së pari, vendosni një tas me ujë në pjatën rrotulluese. Më pas, mbyllni derën.

1. Shtypni butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)** (♨) dhe caktojeni kohën në 4-5 minuta duke shtypur butonin **1 min** sa herë duhet.



2. Shtypni butonin **Start (Fillo)** (◇).

   Rezultati: Furra e ngroh ujin për 4 deri në 5 minuta. Uji duhet të fillojë të ziejë.

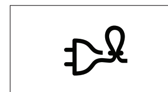


Furra duhet të futet në prizë të përshtatshme në mur. Pjata rrotulluese duhet të jetë në pozicionin e saj në furrë. Nëse përdoret nivel fuqie ndryshe nga maksimali, uji do të marrë më shumë kohë për të zier.

VENDOSJA E REGJIMIT TË KURSIMIT TË ENERGJISË

Furra ka një regjim për kursimin e energjisë. Ky opsion kursen energjinë kur furra nuk është në punë.

- Shtypni butonin **Kursim i energjisë** (⏻).
- Për të hequr regjimin e kursimit të energjisë, hapni derën dhe më pas në ekran do të shfaqet ora aktuale. Furra është gati për t'u përdorur.



VENDOSJA E ORËS

Furra juaj me mikrovalë ka një orë të brendshme. Kur lidhet me energjinë, në ekran shfaqet automatikisht “:0”, “88:88” ose “12:00”.
Ju lutemi vendosni orën aktuale. Ora mund të shfaqet ose në formatin me 24 orë ose me 12 orë. Ju duhet të vendosni orën:

- Kur instaloni fillimisht furrën tuaj me mikrovalë
- Pas një ndërprerje të energjisë

Mos harroni të rivendosni orën kur kaloni nga periudha e verës në periudhën e dimrit dhe anasjelltas.

Funksioni automatik i kursimit të energjisë
Nëse nuk zgjidhni ndonjë funksion kur pajisja është në mes të cilësimit ose funksionimit në gjendje përkohësisht të ndaluar, funksioni anulohet dhe ora do të shfaqet pas 25 minutash.
Llamba e furrës do të fiket pas 5 minutash kur dera është e hapur.

1. Për të afishuar orën në...

Formatin me 24 orë

Formatin me 12 orë

Shtypni një ose dy herë butonin **Clock (Ora)** (◷).



2. Caktoni orën me butonin **h** dhe minutat me butonin **min**.

h / 10 min   min / 1 min

3. Kur shfaqet ora e saktë, shtypni sërish butonin për të nisur orën.

Rezultati: Ora shfaqet sa herë që nuk përdorni furrën me mikrovalë.



GATIMI/RINGROHJA

Procedura e mëposhtme shpjegon se si ta gatuani ose ta ringrohni ushqimin.
Para se të largoheni nga furra, kontrolloni gjithmonë cilësimet e gatimit.
Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese. Më pas, mbyllni derën.

1. Shtypni butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)**.



Rezultati: Shfaqen treguesit prej 750 W (fuqia maksimale e gatimit):
Zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë duke shtypur përsëri butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)** derisa të shfaqet fuqia përkatëse në vat. Referojuni tabelës së nivelit të fuqisë në faqen tjetër.

2. Zgjidhni kohën e gatimit duke shtypur butonin **10 min**, **1 min** dhe **10 s**.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Shtypni butonin **Start (Fillo)** (◇).



Rezultati: Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.
1) Fillon gatimi dhe kur mbaron, sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Kurrë mos e ndizni furrën me mikrovalë kur është bosh.

SHQIP

NIVELET E FUQISË

Ju mund të zgjidhni një nga nivelet e mëposhtme të fuqisë.

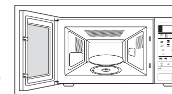
Niveli i fuqisë	Fuqia	
	Dalja maksimale në vat	SKARA
E LARTË	750 W	-
MESATARE E LARTË	600 W	-
MESATARE	450 W	-
MESATARE E ULËT	300 W	-
SHKRIRJE (❄)	180 W	-
E ULËT/MBAJTJE NGROHTË	100 W	-
SKARA	-	950 W
ME KOMBINIM I	600 W	950 W
ME KOMBINIM II	450 W	950 W
ME KOMBINIM III	300 W	950 W

Nëse zgjidhni nivel më të lartë fuqie, koha e gatimit duhet të ulet.

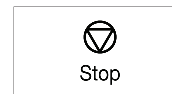
Nëse zgjidhni nivel më të ulët fuqie, koha e gatimit duhet të rritet.

NDËRPRERJA E GATIMIT

Ju mund ta ndërprisni gatimin në çdo moment për të kontrolluar ushqimin.



1. Për ta ndërprerë përkohësisht;
   Hapni derën.
   Rezultati: Gatimi ndërpritet. Për të rifilluar gatimin, mbylleni derën dhe shtypni përsëri butonin **Start (Fillo)** (◇).

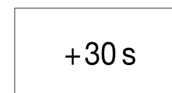


2. Për ta ndërprerë përfundimisht;
   Shtypni butonin **Stop (Ndërprerje)** (▽).
   Rezultati: Gatimi ndërpritet.
   Nëse dëshironi të anuloni cilësimet e gatimit, shtypni përsëri butonin **Stop (Ndërprerje)** (▽).

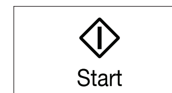
Cilindo cilësim mund ta anuloni përpara fillimit të gatimit thjesht duke shtypur butonin **Stop (Ndërprerje)** (▽).

RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT

Kohën e gatimit mund ta rrisni duke shtypur butonin **+30 s** një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.



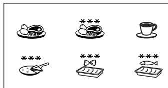
1. Shtypni butonin **+30 s** një herë për çdo 30 sekonda të shtuara.



2. Shtypni butonin **Start (Fillo)** (◇).

PËRDORIMI I VEÇORISË RINXEHJE/GATIM I MENJËHERSHËM

Me veçorinë Instant Reheat (Ringrohje e çastit), koha e gatimit vendoset automatikisht.
Numrin e racioneve mund ta ndryshoni duke shtypur butonin e duhur Instant Reheat (Ringrohje e çastit) për numrin e kërkuar të herëve.
Së pari, vendoseni ushqimin në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.



Shtypni butonin **Instant Reheat/Cook (Ringrohje/Gatim i çastit)** sa herë kërkohet.

Rezultati: Shtypni butonin **Start (Fillo)** (◇) për të filluar gatimin. Kur të ketë përfunduar:

1) Sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë. (një herë çdo minutë)
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Shembull: Shtypni butonin **Drinks (Pije)** një herë për të ringrohur një filxhan kafeje. Referojuni tabelës në faqen tjetër për më shumë detaje.

Përdorni enë që nuk dëmtojnë mikrovalën.

CILËSIMET PËR RINXEHJE/GATIM TË MENJËHERSHËM

Tabela e mëposhtme paraqet 6 programe ringrohjeje/gatimi automatik, sasitë, kohën e qëndrimit dhe rekomandimet e duhura.

Ushqimi/Butoni	Madhësia e racionit	Koha e qëndrimit	Rekomandimet
Ushqim i gatshëm (i ftohtë)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Vendosni një pjatë qeramike dhe mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona).
Pije (Kafe, qumësht, çaj, ujë me temperaturë dhome)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji)	1-2 min.	Hidheni në një filxhan qeramike dhe ringroheni të pambuluar. Vendosni filxhanin (150 ml) ose gotën e çajit (250 ml) në mes të pjatës rrotulluese. Trazojeni me kujdes para dhe pasi është lënë të qëndrojë.
Ushqime të gatshme të ngrira	300-350 g 400-450 g	4 min.	Merreni ushqimin e gatshëm dhe të ngrirë dhe kontrolloni nëse pjata është e përshtatshëm për mikrovalë. Shpojeni letrën mbështjellëse të ushqimit të gatshëm. Vendoseni ushqimin e gatshëm dhe të ngrirë në qendër. Ky program është i përshtatshëm për ushqimet e gatshme e të ngrira që përmbajnë 3 përbërës (p.sh., mish me salcë, perime dhe një ushqim shoqërues si patate, oriz ose makarona).
Tavë peshku e ngrirë	200 g 400 g	2-3 min.	Vendoseni tavën e peshkut të ngrirë në një pjatë qelqi pireks me madhësi të përshtatshme. Vendoseni pjatën në skarë. Ky program është i përshtatshëm për produktet e gatshme të ngrira që përmbajnë fileta peshku të mbuluara me perime dhe salcë.
Pica të vogla/ mini pica të ngrira	150 g (4-6 copë) 250 g (7-9 copë)	-	Vendosini picat e vogla ose minipicat e ngrira në mënyrë të barabartë në skarë.
Makarona furre të ngrira	200 g 400 g	2-3 min.	Vendosini makaronat e furrës të ngrira në një pjatë qelqi pireks me madhësi të përshtatshme. Vendoseni pjatën në skarë. Ky program është i përshtatshëm për makaronat e furrës të ngrira, siç janë lazanja, kaneloni ose makaronat.

SHQIP

PËRDORIMI I VEÇORISË SË SHKRIRJES SË SHPEJTË AUTOMATIKE

Veçoria e shkrirjes së shpejtë automatike ju mundëson që të shkrini mishin, pulën ose peshkun. Koha e shkrirjes dhe niveli i fuqisë vendosen automatikisht.
Ju duhet thjesht të zgjidhni programin dhe peshën.

SHQIP

Përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën.

Së pari, vendoseni ushqimin e ngrirë në mes të pjatës rrotulluese dhe mbyllni derën.

1. Zgjidhni llojin e ushqimit që po gatuani duke shtypur një herë ose më shumë butonin **Rapid Defrost (Shkrirje e shpejtë)** ( ) (Referojuni tabelës në faqen përbri për më shumë detaje)



2. Zgjidhni peshën e ushqimit duke shtypur butonin **kg** dhe **100g**.
   Mund të vendosni një peshë maksimale deri në 1500 g.

Kg 100g

3. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ( ).

   Rezultati:
   - Shkrirja fillon.
   - Sinjali i furrës bën një gjysmë tingulli gjatë shkrirjes për t'ju kujtuar që ta ktheni ushqimin.
   - Shtypni përsëri butonin **Start (Fillo)** ( ) për të përfunduar shkrirjen.



Ju mund ta shkrini ushqimin gjithashtu manualisht. Për të bërë këtë, zgjidhni funksionin gatim/ringrohje në mikrovalë me një nivel fuqie prej 180 W. Referojuni seksionit të titulluar "Gatim/Ringrohje" në faqen 15, për më shumë detaje.

CILËSIMET E SHKRIRJES SË SHPEJTË AUTOMATIKE

Tabela e mëposhtme paraqet programet e ndryshme të Shkrirjes së shpejtë automatike, sasitë, kohën e qëndrimit në furrë dhe rekomandimet e duhura. Hiqni të gjitha llojet e materialeve të paketimit para shkrirjes. Vendoseni mishin, pulën, peshkun, frutat/frutën e pyllit në një pjatë qeramike.

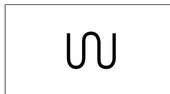
Kodi/ Ushqimi	Racioni	Koha e qëndrimit	Rekomandimet
1. Mish	200-1500 g	20-90 min.	Mbulojini anët me letër alumini. Kthejeni mishin nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për mishin e viçit, mishin e qengjit, mishin e derrit, për biftekun, bërxollat, mishin e grirë.
2. Pulë	200-1500 g	20-90 min.	Mbulojini majat e këmbëve dhe të krahëve me letër alumini. Kthejeni pulën nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë pulën si dhe për racione me mish pule.
3. Peshk	200-1500 g	20-80 min.	Mbulojini bishtat e peshqve me letër alumini. Kthejini peshqit nga ana tjetër kur të bjerë sinjali i furrës. Ky program është i përshtatshëm për të gjithë peshqit si dhe për filetat e peshkut.
4. Fruta/ Fruta Pylli	100-600 g	5-20 min.	Shpërndajini njëtrajtshëm frutat në një enë të sheshtë qelqi. Ky program është i përshtatshëm për të gjitha llojet e frutave.

Zgjidhni funksionin e Shkrirjes manuale me nivel fuqie prej 180 W nëse dëshironi ta shkrini ushqimin manualisht. Për më shumë detaje për shkrirjen manuale dhe për kohën e shkrirjes, referojuni faqes 28.

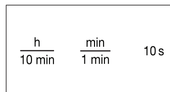
PJEKJA NË SKARË

Skara ju mundëson që ta nxehni dhe ta skuqni ushqimin shpejt, pa përdorur mikrovalët. Për këtë qëllim, jepet një skarë për pjekje bashkë me mikrovalën.

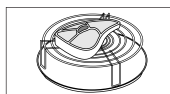
1. Nxeheni paraprakisht skarën në temperaturën e kërkuar duke shtypur butonin **Grill (Skarë)** (), cilësimi i kohës (**10 min**, **1 min** dhe **10 s**) dhe butonin **Start (Fillo)** ().



2. Hapeni derën dhe vendoseni ushqimin në skarë.



3. Vendoseni ushqimin në skarën në furrë.
Shtypni butonin **Grill (Skarë)** (). Zgjidhni kohën e gatimit duke shtypur butonat **10 min**, **1 min** dhe **10 s**. (Koha maksimale e pjekjes në skarë është 60 minuta.)



4. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ().



Rezultati: Drita e furrës ndizet dhe pjata rrotulluese fillon të rrotullohet.
1) Fillon gatimi dhe kur mbaron, sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Mos u shqetësoni nëse furra fiket dhe ndizet gjatë pjekjes në skarë. Ky sistem është krijuar për të parandaluar mbinxehjen e furrës.

Përdorni gjithmonë doreza gatimi kur të prekni pjatat në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

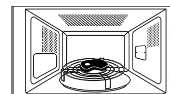
KOMBINIMI I MIKROVALËVE DHE I SKARËS

Ju mund të kombinoni gjithashtu gatimin me mikrovalë me skarën për të gatuar shpejt dhe për të skuqur në të njëjtën kohë.

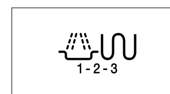
GJITHMONË përdorni enë gatimi që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese. Pjatat prej qelqi ose prej qeramike janë ideale, pasi e lejojnë mikrovalën që të depërtojë te ushqimi në mënyrë të njëtrajtshme.

GJITHMONË përdorni doreza gatimi kur të prekni enët në furrë, pasi do të jenë shumë të nxehta.

1. Hapeni derën e furrës duke shtypur butonin e madh në anën e djathtë në fund të panelit të kontrollit. Vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën mbi pjatën rrotulluese. Mbyllni derën.



2. Shtypni butonin **Combi (Me kombinim)** ().

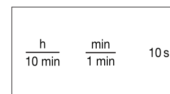


Rezultati: Shfaqen treguesit e mëposhtëm.
 (regjimi me mikrovalë dhe skarë)
600 W (fuqia në dalje)

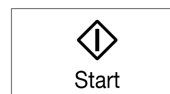
Zgjidhni **nivelin e përshtatshëm të fuqisë** duke shtypur përsëri butonin **Combi (Me kombinim)** () derisa të shfaqet niveli përkatës i fuqisë.

Ju nuk mund të vendosni temperaturën e skarës.

3. Caktoni kohën e gatimit duke shtypur butonat **10 min**, **1 min** dhe **10 s**. Koha maksimale e gatimit është 60 minuta.



4. Shtypni butonin **Start (Fillo)** ().



Rezultati: Gatimi me kombinim fillon. Kur të ketë përfunduar.
1) Sinjali i furrës bie katër herë.
2) Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
3) Shfaqet përsëri koha aktuale.

Fuqia maksimale e mikrovalës për regjimin e kombinuar me mikrovalë dhe me skarë është 600 W.

SHQIP

GATIM ME DISA FAZA

Furra jote me mikrovalë mund të programohet për gatimin e ushqimit deri në tri faza.

Shembull: Dëshironi të shkrini ushqimin dhe ta gatuani pa qenë nevoja të rivendosni furrën pas çdo faze. Kështu mund ta shkrini dhe ta gatuani një peshk 500 g në tri faza:

- Shkrirje
- Gatim I
- Gatim II

Mund të caktosh mes dy dhe tri fazash në gatimin me shumë faza. Nëse e cakton në tri faza, faza e parë duhet të jetë shkrirja. Mos e shtypni butonin **Start** (◇) derisa të keni caktuar fazën përfundimtare.

1. Shtypni një herë ose më shumë butonin **Rapid Defrost (Shkrirje e shpejtë)** (⁂).



2. Caktoni peshën duke shtypur butonat **kg** dhe **100g** sa herë duhet (500 g për shembullin).

Kg 100g

3. Shtypni butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)** (). Regjimi i mikrovalës (I) :



; nëse është e nevojshme, caktoni nivelin e fuqisë duke shtypur sërish butonin **Power Level (Niveli i fuqisë)** () një ose më shumë herë (600 W për shembullin).

4. Caktoni kohën e gatimit duke shtypur butonat **10 min**, **1 min** dhe **10 s** sa herë duhet (4 minuta për shembullin).

h / 10 min min / 1 min 10 s

5. Shtypni butonin **Grill (Skarë)** (). Regjimi i skarës (II):



6. Caktoni kohën e gatimit duke shtypur butonat **10 min**, **1 min** dhe **10 s** sa herë duhet (5 minuta për shembullin). (Koha maksimale e pjekjes është 60 minuta.)

h / 10 min min / 1 min 10 s

7. Shtypni butonin **Start (Fillo)** (◇).



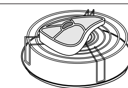
Rezultati: Tri regjimet [shkrirja dhe gatimi (I, II)] zgjidhen njëri pas tjetrit. Sipas regjimit të shkrirjes që keni zgjedhur, furra mund të japë sinjal pasi kur të arrijë në mesin e kohës së shkrirjes për t'ju kujtuar të ktheni ushqimin nga ana tjetër. Kur të përfundojë gatimi, furra jep sinjal katër herë.

- Sinjali kujtues i përfundimit do të bjerë 3 herë (një herë në çdo minutë).
- Shfaqet përsëri koha aktuale.

ZGJEDHJA E PJESËVE SHTESË

Përdorni enë që nuk e dëmtojnë mikrovalën; mos përdorni enë, pjata plastike, gota prej letre, peshqirë etj.

Nëse dëshironi të zgjidhni regjimin e gatimit me kombinim (skarë dhe mikrovalë), përdorni vetëm pjata që nuk e dëmtojnë mikrovalën dhe që janë zjarrduruese.

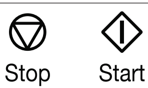


Për më shumë detaje lidhur me enët e përshtatshme të gatimit ose të kuzhinës, referojuni Udhëzuesit për enët e gatimit në faqet 21-22.

FIKJA E SINJALIZUESIT

Ju mund ta fikni sinjalizuesin sa herë të dëshironi.

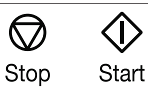
1. Shtypni njëkohësish butonat **Stop (Ndërprerje)** (⊽) dhe **Start (Fillo)** (◇).



Rezultati: Sinjali i furrës nuk do të bjerë sa herë që shtypni butonin.

OFF

2. Për ta rindezur sinjalizuesin, shtypni sërish butonat **Stop (Ndërprerje)** (⊽) dhe **Start (Fillo)** (◇) në të njëjtën kohë.



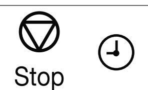
Rezultati: Furra funksionon me sinjalizuesin e ndezur përsëri.

On

BLLOKIMI NË MËNYRË TË SIGURT I FURRËS.

Furra juaj me mikrovalë është e pajisur me një program për Sigurinë e fëmijëve, i cili mundëson "bllokimin" e furrës në mënyrë që fëmijët ose çdokush tjetër që nuk di ta përdorë, të mos e vërë në punë aksidentalisht. Furra mund të bllokohet në çdo moment.

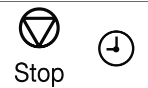
1. Shtypni butonin **Stop (Ndërprerje)** (⊽) dhe **Clock (Ora)** (◷) njëkohësisht.



Rezultati: Furra bllokohet (nuk mund të zgjidhet asnjë funksion).

L

2. Për ta zhbllokuar furrën, shtypni përsëri butonat **Stop (Ndërprerje)** (⊽) dhe **Clock (Ora)** (◷) njëkohësisht.



Rezultati: Furra mund të përdoret normalisht.

UDHËZUESI PËR ENËT E KUZHINËS

Për të gatuar ushqimin në furrë me mikrovalë, mikrovalët duhet të jenë në gjendje të depërtojnë te ushqimi, pa u reflektuar dhe pa u thithur nga ena që përdoret. Prandaj dhe duhet treguar kujdes kur zgjidhet ena e gatimit. Nëse ena e gatimit ka të shënuar "nuk e dëmton mikrovalën", nuk duhet të shqetësoheni. Tabela e mëposhtme ka të radhitur një sërë llojesh të enëve të gatimit dhe tregon nëse duhen përdorur për furrë me mikrovalë dhe si.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
Letra e aluminit	✓✗	Mund të përdoret në sasi të vogël për të mbrojtur pjesët ndaj mbipjekjes. Mund të krijohet qark elektrik nëse letra e aluminit ndodhet shumë pranë murit të furrës ose nëse përdoret sasi e madhe letre alumini.
Pjata për skuqje	✓	Mos e nxehni paraprakisht për më shumë se tetë minuta.
Enët prej porcelani dhe qeramike	✓	Enët prej porcelani, prej balte, prej qeramike të lustruara dhe prej porcelani të hollë zakonisht janë të përshtatshme nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
Enët njëpërdorimëshe prej kartoni dhe materiali poliestre	✓	Disa ushqime të ngrira janë të paketuara në këto lloj enësh.
Paketimi i fastfood-it		
• Enët, gotat prej polistireni	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin. Mbinxehja mund të shkaktojë shkrirjen e polistirenit.
• Çantat prej letre ose gazete	✗	Mund të marrin flakë.

Ena e gatimit	Nuk e dëmton mikrovalën	Komente
• Letrat e ricikluara ose zbukurimet prej metali	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Enët prej qelqi		
• Komplet enësh që nga ato që përdoren për furrën deri tek ato të tryezës	✓	Mund të përdoren nëse nuk janë të zbukuruara me pjesë metalike.
• Enët prej qelqi të fortë	✓	Mund të përdoren për të ngrohur ushqimin ose lëngjet. Qelqi delikat mund të thyhet ose të pësojë krisje nëse nxehet menjëherë.
• Vazot prej qelqi	✓	Duhet të hiqni kapakun. Të përshtatshme vetëm për ngrohje.
Metaliket		
• Pjatat	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik ose zjarr.
• Lidhëset e qeseve të ngrirjes	✗	
Letrat		
• Pjatat, gotat, pecetat dhe letrat e kuzhinës	✓	Për kohë të shkurtër gatimi dhe për ngrohjeje. Gjithashtu për të thithur lagështirën e tepërt.
• Letër e ricikluar	✗	Mund të shkaktojnë hark elektrik.
Plastiket		
• Enët	✓	Sidomos nëse janë prej lënde termoplastike rezistente ndaj nxehtësisë. Disa materiale të tjera plastike mund të mblidhen ose të çngjyrosen në temperaturë të lartë. Mos përdorni plastikë melaminë.
• Qeset plastike ngjitëse	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë. Nuk duhet të prekin ushqimin. Kujdes kur të hiqni qesen plastike pasi mund të dalë avull i nxehtë.
• Qeset e ngrirjes	✓✗	Vetë nëse përdoren për zierje ose nëse janë rezistente ndaj nxehtësisë. Nuk duhet të jenë hermetike. Shpojini me pirun nëse është e nevojshme.
Letra e dyllit ose letra e vajit	✓	Mund të përdoren për të ruajtur lagështinë dhe për të shmangur stërpikjet.

✓ **: Rekomandohet**

✓✗ **: Tregoni kujdes**

✗ **: E pasigurt**

UDHËZUESI GATIMI

MIKROVALËT

Energjia me mikrovalë në të vërtetë depërton tek ushqimi, duke u tërhequr dhe thithur nga uji, yndyra dhe sheqeri.
Mikrovalët shkaktojnë lëvizjen e shpejtë të molekulave të ushqimit. Lëvizja e shpejtë e këtyre molekulave krijon fërkim dhe si nxehtësia e krijuar gatuan ushqimin.

GATIMI

Enë gatimi për gatimet me mikrovalë:
Ena e gatimit duhet të lejojë kalimin e energjisë në mënyrën më efikase. Mikrovalët reflektohen nga metali, siç është inoksi, alumini dhe bakri, por ato depërtojnë në materialet prej qeramike, qelqi, porcelani dhe plastike si dhe në materialet prej letre dhe prej druri. Pra, ushqimi nuk duhet gatuar kurrë në enë metalike.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë:
Shumë lloje ushqimesh janë të përshtatshme për gatimet me mikrovalë, përfshirë perimet e ngrira, frutat, brumërat, orizi, drithërat, fasulet, peshku dhe mishi. Salcat, krem karameli, budingu me avull, konservat dhe salcat çatni mund të gatuhen gjithashtu në furrë me mikrovalë. Përgjithësisht, gatimi me mikrovalë është ideal për ushqimet që normalisht mund të përgatiten te pllaka e sobës. Për shembull shkrirja e gjalpit ose e çokollatës (shikoni kapitullin me këshilla, teknika dhe sugjerime).

Mbulimi gjatë gatimit
Mbulimi gjatë gatimit është shumë i rëndësishëm, pasi uji ngrihet në formën e avullit dhe kontribuon në procesin e gatimit. Ushqimi mund të mbulohet në mënyra të ndryshme: p.sh. me pjatë qeramike, me kapak plastik ose me qese plastike ngjitëse të përshtatshme për mikrovalë.

Kohët e qëndrimit
Pasi gatimi të ketë përfunduar, koha e qëndrimit në furrë është e rëndësishme për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme brenda ushqimit.

Udhëzues gatimi për perimet e ngrira

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar.
Trazojeni dy herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Spinaqi	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Brokoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Bizele	300 g	600 W	8-9	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Barbunja	300 g	600 W	10-11	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Perime të përziera (karota/bizele/ drithëra)	300 g	600 W	9-10	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).
Perime të përziera (stili kinez)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Shtoni 15 ml ujë të ftohtë (1 lugë gjelle).

Udhëzues gatimi për orizin dhe makaronat

Orizi: Përdorni një tas të madh qelqi pireks me kapak - orizi e dyfishon volumin e tij gjatë gatimit. Gatuajeni të mbuluar. Pasi të ketë përfunduar gatimi, trazojeni mirë para se ta lini të qëndrojë në furrë dhe hidhini kripë ose erëza dhe gjalpë. Shënim: orizi mund të mos e ketë thithur të gjithë ujin pasi të ketë mbaruar gatimi

Makaronat: Përdorni një tas të madh qelqi pireks. Shtoni ujë të valuar, një majë luge kripë dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të pambuluar.
Trazojeni herë pas here dhe pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë dhe më pas kullojeni mirë.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Oriz i bardhë (I përvëluar)	250 g	750 W	17-18	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Oriz i kuq (I përvëluar)	250 g	750 W	22-23	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Oriz i kuq	250 g	750 W	22-23	10	Shtoni 600 ml ujë të ftohtë.
Oriz i përzier (Oriz + oriz i egër)	250 g	750 W	18-19	5	Shtoni 500 ml ujë të ftohtë.
Drithëra të përziera (Oriz + drithëra)	250 g	750 W	19-20	5	Shtoni 400 ml ujë të ftohtë.
Makarona	250 g	750 W	11-12	5	Shtoni 1000 ml ujë të nxehtë.

Udhëzues gatimi për perimet e freskëta

Përdorni një tas qelqi pireks me kapak. Shtoni 30-45 ml ujë të ftohtë (2-3 lugë gjelle) për çdo 250 g, përveçse kur rekomandohet një tjetër sasi uji - shikoni tabelën. Gatuajeni të mbuluar për një kohë minimale - shikoni tabelën. Vazhdoni gatimin për të arritur rezultatin e dëshiruar. Trazojeni një herë gjatë gatimit dhe një herë pas gatimit. Hidhini kripë, erëza ose gjalpë pas gatimit. Mbulojeni gjatë kohës së qëndrimit në furrë prej 3 minutash.

Sugjerim: Pritini perimet e freskëta në copa me madhësi të barabartë. Sa më të vogla të priten, aq më shpejt gatuhen.

Të gjitha perimet e freskëta duhet të gatuhen duke përdorur fuqi të plotë mikrovale (750 W).

Ushqimi	Racioni	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Brokoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Vendosini kërcejtë në mes.
Lakra Brukseli	250 g	6½-7½	3	Shtoni 60-75 ml ujë (5-6 lugë gjelle).
Karota	250 g	5-6	3	Pritini karotat në feta me madhësi të barabartë.
Lulelakra	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Përgatisni lulet e lulelakrës të grira në copë të barabarta. Pritini lulet e mëdha të lulelakrës në gjysma. Vendosini kërcejtë në mes.
Kunguj të vegjël	250 g	4-4½	3	Pritini kungujt e vegjël në feta. Shtoni 30 ml ujë (2 lugë gjelle) ose një copë gjalpi. Skuqini derisa të zbuten.
Patëllxhan	250 g	4½-5	3	Pritini patëllxhanët në feta të vogla dhe spërkatni 1 lugë gjelle me lëng limoni.
Presh	250 g	5-5½	3	Pritini preshtë në feta të trasha.

Ushqimi	Racioni	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Kërpudha	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Përgatisni të gjitha kërpudhat e vogla ose kërpudhat e prera. Mos shtoni ujë. Spërkatini me lëng limoni. Marinojini me kripë dhe piper. Kullojini para se t'i shërbeni.
Qepë	250 g	5-6	3	Pritini qepër në feta ose në gjysma. Shtoni vetëm 15 ml ujë (1 lugë gjelle).
Speca	250 g	4½-5	3	Pritini specat në feta të vogla.
Patate	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Peshojini patatet e qëruara dhe pritini në gjysma ose në çerekë, në mënyrë të barabartë.
Lakër foragjere	250 g	5-5½	3	Pritini lakrat foragjere në kubikë të vegjël.

RINGROHJA

Furra juaj me mikrovalë do ta nxehë ushqimin në një fraksion të kohës që pllakave të sobave të zakonshme u duhet për ta nxehur.
Përdorni si udhëzues nivelet e fuqisë dhe kohët e ringrohjes në tabelën e mëposhtme. Kohët në tabelë supozojnë që lëngjet të jenë në temperaturën e ambientit nga +18 në +20 °C ose ushqimet e ftohta në temperaturë nga +5 në +7°C.

Rregullimi dhe mbulimi

Shmangni ringrohjen e copave të mëdha siç janë copat e mëdha të mishit - ato kanë tendencë të mbipiqen dhe të thahen para se pjesa e mesit të jetë nxehur. Ringrohja e copave të vogla do të ishte më rezultative.

Nivelet e fuqisë dhe trazimi

Disa ushqime mund të ringrohen duke përdorur fuqinë prej 750 W ndërsa të tjerat duhet të ringrohen duke përdorur 600 W, 450 W ose madje dhe 300 W.
Kontrolloni tabelat për udhëzime. Përgjithësisht, është më mirë ta ringrohim ushqimin duke përdorur një nivel fuqie më të ulët, nëse ushqimi është delikat, në sasi të mëdha, ose nëse ka tendencë të nxehet shumë shpejt (për shembull, ëmbëlsira me fruta të thata).
Trazojeni mirë ose kthejeni ushqimin nga ana tjetër gjatë ringrohjes për të arritur rezultate më të mira. Aty ku është e mundur, trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Për të parandaluar vlimin shpërthyes të lëngjeve dhe djegien e mundshme të tyre, trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes. Mbajini në një furrë me mikrovalë gjatë kohës së qëndrimit. Ju rekomandojmë që të vendosni një lugë plastike ose një shkop qelqi brenda në lëngje. Shmangni mbinxehjen e ushqimit (dhe për rrjedhojë prishjen e tij).
Është e rekomandueshme që ta ulni kohën e gatimit dhe të shtoni kohën e nxehjes, nëse është e nevojshme.

Koha e nxehjes dhe e qëndrimit

Kur të ringrohni ushqimin për herë të parë, do të ishte e dobishme po të mbanit shënim kohëzgjatjen - për t'iu referuar në të ardhmen.
Sigurohuni gjithmonë që ushqimi i ringrohur të jetë nxehur në mënyrë të njëtrajtshme.
Lëreni ushqimin të qëndrojë për pak kohë pas ringrohjes - për ta lënë që temperatura të bëhet e njëtrajtshme.
Koha e rekomanduar për qëndrimin pas ringrohjes është 2-4 minuta, përveçse kur rekomandohet një kohë tjetër në tabelë.
Tregoni kujdes kur të nxehni lëngjet dhe ushqimet për bebet. Shikoni gjithashtu kapitullin me masat paraprake të sigurisë.

RINGROHJA E LËNGJEVE

Lini gjithmonë një kohë qëndrimi prej të paktën 20 sekondash pasi të jetë fikur furra, për të lejuar që temperatura të bëhet e njëtrajtshme. Trazojini gjatë nxehjes, nëse është e nevojshme dhe trazojini GJITHMONË pas nxehjes. Për të shmangur vlimin shpërthyes dhe djegien e mundshme të tyre, duhet të vendosni një lugë ose një shkop qelqi brenda lëngjeve dhe trazojini para, gjatë dhe pas nxehjes.

RINGROHJA E USHQIMIT TË BEBEVE

USHQIMI I BEBEVE: Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes! Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta para se ta shërbeni. Trazojeni përsëri dhe kontrolloni temperaturën. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: ndërmjet 30-40 °C.
QUMËSHTI PËR BEBET: Hidheni qumështin në një shishe qelqi të sterilizuar. Ringroheni të pambuluar. Mos e nxehni kurrë biberonin me kapësen të vendosur, pasi shishja mund të shpërthejë nëse mbinxehet. Tundeni mirë para se ta lini të qëndrojë dhe tundeni përsëri para se ta shërbeni! Kontrollojeni gjithmonë me kujdes temperaturën e qumështit ose të ushqimit për bebe para se t'ia jepni. Temperatura e rekomanduar për ta shërbyer: rreth 37°C.
SHËNIM: Ushqimi i fëmijës ka nevojë veçanërisht të kontrollohet me kujdes para se të shërbehet, për të parandaluar djegiet.
Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në tabelën tjetër si udhëzues për ringrohje.

Ringrohja e lëngjeve dhe e ushqimit

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Pijet (kafe, qumësht, çaj, ujë me temperaturë dhome)	150 ml (1 filxhan) 250 ml (1 gotë çaji) 500 ml (2 gotë çaji)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Hidheni në një filxhan qeramike dhe ringroheni të pambuluar. Vendosni filxhanin 150 me ml ose gotën e çajit me 250 ml në mes të pjatës rrotulluese. Trazojeni me kujdes para dhe pasi është lënë të qëndrojë.
Supë (e ftohtë)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojeni mirë pas ringrohjes. Trazojeni përsëri para se ta shërbeni.
Çorbë (e ftohtë)	350 g	600 W	5-6	2-3	Vendoseni çorbën në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni.
Makarona me salcë (të ftohta)	350 g	600 W	4-5	3	Vendosini makaronat (p.sh., spageti ose makaronat nudëll me vezë) në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Trazojini para se t'i shërbeni.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Makarona të mbushura me salcë (të ftohta)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vendosini makaronat e mbushura (p.sh., ravioli, tortelini) në një pjatë të thellë prej qeramike. Mbulojeni me kapak plastik. Trazojini herë pas here gjatë ringrohjes dhe përsëri para se t'i lini të qëndrojnë dhe para se t'i shërbeni.
Pjatë me ushqime të përziera (e ftohtë)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Krijoni një ushqim me 2-3 lloje përbërësish të ftohtë dhe vendoseni në një pjatë prej qeramike. Mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë.
Ushqim i gatshëm i ngrirë	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Vendoseni pjatën rezistente ndaj nxehtësisë me ushqimin e gatshëm të ngrirë (-18 °C) në pjatën rrotulluese. Shpojeni qesen mbështjellëse ose mbulojeni me qese plastike ngjitëse që përdoret për mikrovalë. Pas ringrohjes, lëreni të qëndrojë për 4 minuta.

Ringrohja e ushqimit dhe e qumështit të bebes

Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për ringrohje.

Ushqimi	Racioni	Energjia	Koha	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Ushqimi i bebes (perime + mish)	190 g	600 W	e 30 sek.	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.
Muhalebia për bebet (drithëra + qumësht + fruta)	190 g	600 W	e 20 sek.	2-3	Hidheni në një pjatë të thellë prej qeramike. Gatuajeni të mbuluar. Trazojeni pasi të jetë gatuar. Lëreni për 2-3 minuta. Para se ta shërbeni, trazojeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.
Qumështi për bebet	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. deri në 1 min. e 10 sek.	2-3	Trazojeni ose tundeni mirë dhe hidheni në një shishe qelqi të sterilizuar. Vendoseni në mes të pjatës rrotulluese. Gatuajeni të pambuluar. Tundeni mirë dhe lëreni të qëndrojë për 3 minuta. Para se ta shërbeni, tundeni mirë dhe kontrolloni me kujdes temperaturën.

SHKRIRJE

Mikrovalët janë një mënyrë e shkëlqyer për të shkrirë ushqimin e ngrirë. Mikrovalët shkrijnë butësisht ushqimin e ngrirë për një periudhë të shkurtër kohe. Kjo mund të jetë me mjaft avantazh, nëse papritur ju vijnë miq.

Pula e ngrirë duhet të shkrijë plotësisht para se të gatuhet. Hiqni lidhëset metalike dhe nxirreni nga paketimi për të lejuar kullimin e lëngut të shkrirë.

Vendoseni ushqimin e ngrirë në një enë pa kapak. Kthejeni përgjysmë nga ana tjetër, kulloni lëngun dhe hiqini të brendshmet sa më shpejt që të jetë e mundur.

Kontrollojeni ushqimin herë pas here për t'u siguruar që nuk është i ngrohtë.

Nëse pjesët më të vogla dhe më të holla të ushqimit të ngrirë fillojnë të ngrohen, mund të mbulohen duke i mbështjellë me rripa të hollë letre alumini, gjatë shkrirjes.

Nëse pula fillon të ngrohet në pjesën e jashtme, ndërpriteni shkrirjen dhe lëreni të qëndrojë për 20 minuta para sa të vazhdoni.

Lëreni peshkun, mishin dhe pulën të qëndrojë, në mënyrë që të kryhet shkrirja. Koha e qëndrimit për shkrirje të plotë do të ndryshojë në varësi të sasisë së shkrirë. Ju lutemi, referojuni tabelës së mëposhtme.

Sugjerim: Ushqimi me trashësi të vogël shkrin më mirë se ai me trashësi të madhe dhe sasitë e vogla të ushqimit kërkojnë më pak kohë se sasitë e mëdha. Mbajeni mend këtë informacion kur të ngrini dhe kur të shkrini ushqimin.

Për shkrirjen e ushqimit të ngrirë në temperaturë prej rreth -18 deri në -20 °C, përdorni tabelën e mëposhtme si udhëzues.

I gjithë ushqimi i ngrirë duhet të shkrijë duke përdorur nivelin e fuqisë së shkrirjes (180 W).

Ushqimi	Racioni	Koha (min.)	Koha e qëndrimit (min.)	Udhëzimet
Mish				
Mish viçi i grirë	500 g	10-12	5-20	Vendoseni mishin në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbulojini anët më të holla me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
Biftekë derri	250 g	7-8		
Pulë				
Copa mishi pule	500 g (2 copë)	12-14	15-40	Së pari, vendosni copat e mishit të pulës, fillimisht me pjesën e lëkurës poshtë, të gjithë pulën fillimisht me pjesën e kraharorit poshtë, në një pjatë të sheshtë prej qeramike. Mbuloni pjesët e holla, siç janë krahët dhe pjesët fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
E gjithë pula	1000 g	25-28		
Peshk				
Fileta peshku	250 g (2 copë)	6-7	5-20	Vendosni peshkun e ngrirë në mes të një pjate të sheshtë prej qeramike. Vendosini pjesët më të holla poshtë pjesëve më të trasha. Mbulojini pjesët e ngushta fundore me letër alumini. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
	400 g (4 copë)	11-13		
Frutat				
Fruta pylli	250 g	6-7	5-10	Shpërndajini frutat në një enë qelqi të sheshtë dhe të rrumbullakët (me diametër të madh).
Bukë				
Panine (secila afërsisht 50 g)	2 copë 4 copë	1½-2 3-4	5-10	Vendosini paninet në formë rrethi ose bukën në drejtim horizontal mbi një letër kuzhine në mes të pjatës rrotulluese. Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes!
Tost/sanduiç	250 g	4-5		
Bukë gjermane (drithëra + miell thekre)	500 g	8-10		



SKARA

Elementet i nxehjes së skarës ndodhen nën tavanin e zgavrës. Ato funksionojnë kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Rrotullimi i pjatës rrotulluese e skuq ushqimin në mënyrë më të njëtrajtshme. Nxehja paraprake e skarës për 2-3 minuta do të bëjë që ushqimi të skuqet më shpejt.

Enë gatimi për pjekje në skarë:
Duhet të jetë flakëduruese dhe të ketë në përbërje metal. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për pjekje në skarë.
Bërxolla, salsiçet, biftekët, hamburgerët, pastërmaja, fetat e proshutës të kripura dhe të tymosura, copat e peshkut, sanduiçët dhe të gjitha llojet e tostit të mbuluar me ingredientë.

Shënim i rëndësishëm:
Sa herë që të përdorni vetëm regjimin e pjekjes në skarë, sigurohuni që elementi i nxehjes së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Mbani mend që ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër.

MIKROVALË + SKARË

Ky regjim gatimi kombinon nxehjen rrezatuese që vjen nga skara me shpejtësinë e gatimit me mikrovalë. Kjo funksionon vetëm kur dera është e mbyllur dhe kur pjata rrotulluese është duke u rrotulluar. Për shkak të rrotullimit të pjatës rrotulluese, ushqimi skuqet në mënyrë të njëtrajtshme. Në këtë model disponohen tre regjime me kombinim.
600 W + Skarë, 450 W + Skarë dhe 300 W + Skarë.

Enë gatimi për t'u përdorur për gatimin me mikrovalë + skarë
Ju lutemi, përdorni enë gatimi të cilat lejojnë depërtimin e mikrovalëve. Ena e gatimit duhet të jetë flakëduruese. Mos përdorni enë gatimi metalike për regjimin me kombinim. Mos përdorni enë gatimi prej plastike, pasi mund të shkrijë.

Ushqimi i përshtatshëm për gatimet me mikrovalë + skarë:
Tek ushqimet e përshtatshme për regjimin e gatimit me kombinim përfshihen të gjitha llojet e ushqimeve të gatuara të cilat kanë nevojë për ringrohje dhe skuqje, (p.sh., makaronat në furrë) si dhe ushqimet që kërkojnë një kohë të shkurtër gatimi për të skuqur sipërfaqen e ushqimit. Gjithashtu, ky regjim mund të përdoret për racionet e ushqimit me trashësi të madhe, të cilat përfitojnë nga sipërfaqja e skuqur dhe e thatë (p.sh., copat e mishit të pulës, kthimi i tyre nga ana tjetër në gjysmë). Ju lutemi, referojuni tabelës lidhur me skarën për hollësi të mëtejshme.

Shënim i rëndësishëm:
Sa herë që përdorni regjimin me kombinim (mikrovalë + pjekje në skarë), sigurohuni që elementi i nxehjes së skarës të vendoset nën tavanin e furrës, në pozicion horizontal dhe jo në murin e pasmë, në pozicion vertikal. Ushqimi duhet të vendoset në skarën e sipërme, përveç rasteve kur jepet një udhëzim tjetër. Përndryshe, duhet të vendoset drejtpërdrejt në pjatën rrotulluese. Ju lutemi, referojuni udhëzimeve në tabelën e mëposhtme. Ushqimi duhet të kthehet në anën tjetër, nëse duhet të skuqet nga të dyja anët.

SHQIP





Udhëzuesi i skarës

Nxehni paraprakisht ngrohësin me anë të funksionit të skarës për 2-3 minuta përpara pjekjes së ushqimit.
Përdorni nivelet e fuqisë dhe kohët në këtë tabelë si udhëzues për skuqje.

Ushqimi i freskët	Racioni	Regjimi i gatimit	Koha për anën e 1-rë (min.)	Koha për anën e 2-të (min.)	Udhëzimet
Feta tosti	4 copë (4 x 25 g)	Vetëm me skarë	4-6	3-4	Vendosini në skarë fetat e tostit afër njëra-tjetrës.
Panine (të pjekura tashmë)	2-4 copë	Vetëm me skarë	2-3	1-2	Vendosini paninet drejtpërdrejt në skarë, fillimisht me anën e poshtme lart, në formë rrethi.
Domate të pjekura në skarë	250 g (2 copë)	300 W + Skarë	4½-5½	-	Pritini domatet në gjysma. Hidhini kripë, piper dhe pak djathë. Vendosini në formë rrethi, mbi një pjatë pireks të sheshtë prej qelqi. Vendoseni pjatën në skarë.
Tost Havai	2 copë (300 g)	300 W + Skarë	5-7	-	Thekni fetat e bukës fillimisht. Vendosini tostet me ingredientë sipër (proshutë, ananas, feta djathi) pranë njëri-tjetrit në skarë. Pasi të gatuhet, lëreni të qëndrojnë për 2-3 minuta.
Krahë pule (të ftohta)	400-500 g (6 copë)	300 W + Skarë	11-13	9-11	Përgatitni copat e ftohta të pulës, si krahët ose këmbët e pulës me vaj dhe me erëza. Vendosini ato në formë rrethi në skarë, me kockat në mes. Pasi të piqen, lërini të qëndrojnë për 2-3 minuta.
E gjithë pula	1200 g	450 W + Skarë	20-25	15-20	Lyejeni pulën me vaj dhe erëza dhe vendosjani anën e gjoksit poshtë mbi një pjatë pireks. Vendoseni enën në pjatën rrotulluese. Kthejini nga ana tjetër. Pas gatimit, lërini të qëndrojnë për 5 minuta.
Patate të pjekura	500 g	450 W + Skarë	8-10	-	Pritini patatet në gjysma dhe vendosini në skarë në formë rrethi, me anën e prerë nga skara. Lyeni anët e prera me vaj ulliri dhe me erëza. Pas pjekjes në skarë, lërini të qëndrojnë për 3 minuta.

Ushqimi i freskët	Racioni	Regjimi i gatimit	Koha për anën e 1-rë (min.)	Koha për anën e 2-të (min.)	Udhëzimet
Makarona të ngrira	400 g	600 W + Skarë	13-15	3-4	Vendosini makaronat e ngrira (-18 °C), p.sh., lazanjat ose tortelinit në një pjatë pireks prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe vendoseni në skarë.
Tavë peshku e ngrirë	400 g	450 W + Skarë	20-22	3-4	Vendoseni tavën e ngrirë të peshkut (-18 °C) në një pjatë pireks prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe vendoseni në skarë.
Porcione pice të ngrira	250 g (8 copë)	300 W + Skarë	10-12	-	Vendosini porcionet e ngrira të picës (-18 °C) ose mini picat në formë rrethi në skarë.
Kek streusel i ngrirë	200-250 g (1-2 copë)	300 W + Skarë	3-5	-	Vendosini copat e kekut të ngrirë (-18 °C) pranë njëra-tjetrës në skarë. Pas shkrirjes, lërini të qëndrojnë për 5 minuta.

SUGJERIME SPECIFIKE

SHKRIRJA E GJALPIT
Vendosni 50 g gjalpë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi. Mbulojeni me kapak plastik. Nxeheni për 30-40 sekonda duke përdorur 750 W, derisa gjalpi të shkrijë.

SHKRIRJA E ÇOKOLLATËS
Vendosni 100 g çokollatë në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.
Nxeheni për 3-5 minuta, duke përdorur 450 W, derisa çokollata të shkrijë.
Trazojeni një ose dy herë gjatë shkrirjes. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SHKRIRJA E MJALTIT TË KRISTALIZUAR
Vendosni 20 g mjaltë të kristalizuar në një pjatë të vogël e të thellë prej qelqi.
Nxeheni për 20-30 sekonda duke përdorur 300 W, derisa mjalti të shkrijë.

SHKRIRJA E XHELATINËS
Përgatitni shtresa xhelatine (10 g) për 5 minuta në ujë të ftohtë. Vendoseni xhelatinën e kulluar në një tas të vogël pireks, prej qelqi. Nxeheni për 1 minutë duke përdorur 300 W. Trazojeni pasi të ketë shkrirë.

GATIMI I SHTRESËS/VESHJES (PËR KEKË DHE PËR ËMBËLSIRA)
Përzieni shtresën (afërsisht 14 g) me 40 g sheqer dhe me 250 ml ujë të ftohtë. Gatuajeni të pambuluar në një taks pireks prej qelqi për 3½ deri në 4½ minuta duke përdorur 750 W, derisa shtresën/veshja me akull të jetë transparente. Trazojeni dy herë gjatë gatimit.

GATIMI I REÇELIT
Vendosni 600 g fruta (për shembull, fruta pylli të përziera) në një tas pireks, prej qelqi me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Shtoni 300 g sheqer për konservim dhe trazojeni mirë. Gatuajeni të mbuluar për 10-12 minuta duke përdorur 750 W. Trazojeni disa herë gjatë gatimit. Hidheni drejtpërdrejt në enë të vogla prej qelqi, të vulosur me kapakë. Lërini me kapak për 5 minuta.

GATIMI I BUDINGUT
Përziejeni miellin e budingut me sheqer dhe qumësht (500 ml) duke zbatuar udhëzimet e prodhuesve dhe trazojeni mirë. Përdorni një tas qelqi pireks me madhësi të përshtatshme dhe me kapak. Gatuajeni të mbuluar për 6½ deri 7½ minuta duke përdorur 750 W. Trazojeni mirë disa herë gjatë gatimit.

SKUQJA E FETAVE TË BAJAMEVE
Shpërndani në mënyrë të njëtrajtshme 30 g bajame të copëtuara, në një pjatë qeramike me madhësi mesatare. Trazojeni disa herë gjatë skuqjes për 3½ deri 4½ minuta duke përdorur 600 W. Lëreni të qëndrojë për 2-3 minuta në furrë. Përdorni doreza gatimi kur ta nxirrni jashtë!

SHQIP

SI TË VEPRONI KUR JENI NË DYSHIM OSE KUR KENI NJË PROBLEM

Nëse ju dalin ndonjë nga problemet e radhitura më poshtë, provoni zgjidhjet e dhëna.

Kjo është normale.

- Kondensim brenda në furrë.
- Qarkullim ajri rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Reflektim i dritës rreth derës dhe kasës së jashtme.
- Dalje e avullit nga pjesa rreth derës ose nga vrimat e ajrosjes.

Furra nuk ndizet kur ju shtypni butonin Start (Fillo) (⟐).

- A është mbyllur plotësisht dera?

Ushqimi nuk është pjekur aspak.

- A e keni vënë siç duhet kohëmatësin dhe/ose a e keni shtypur butonin **Start (Fillo)** (⟐)?
- A është mbyllur dera?
- A e keni mbingarkuar qarkun elektrik dhe a keni shkaktuar shpërthim të siguresës ose qark të shkurtër?

Ushqimi ose është i mbipjekur ose i papjekur mirë.

- A është vendosur siç duhet kohëzgjatja e gatimit sipas llojit të ushqimit?
- A është zgjedhur niveli i duhur i fuqisë?

Brenda në furrë shfaqen shkëndija dhe krisje (hark).

- A keni përdorur enë me zbukurime metalike?
- A keni lënë pirun ose enë të tjera metalike brenda në furrë?
- A është letra e aluminit shumë pranë mureve të brendshme?

Llamba nuk funksionon.

- Për arsye sigurie llambën nuk duhet ta zëvendësoni vetë. Kontaktoni kujdesin më të afërt për klientin të autorizuar nga Samsung që të sjellë një inxhinier të kualifikuar për të zëvendësuar llambën.

Furra krijon interferencë me radion ose televizorin.

- Kur furra është në përdorim, mund të vihet re një interferencë e lehtë te televizori ose te radioja. Kjo është normale. Për të zgjidhur këtë problem, instalojeni furrën larg televizorit, radios dhe antenave.
- Nëse interferenca diktohet nga mikroprocesori i furrës, ekrani mund të rivendoset. Për të zgjidhur këtë problem, hiqeni spinën e energjisë dhe vendoseni përsëri. Rivendosni orën.

Tymi dhe era e keqe gjatë funksionimit fillestar.

- Është një situatë e përkohshme për shkak të ngrohjes së elementeve të reja. Tymi dhe era do të zhduken tërësisht pas 10 minutash pune.
  Për ta larguar erën më shpejt, vijeni furrën e mikrovalëve në punë duke vënë koncentrat apo lëng limoni në dollap.

Nëse udhëzimet e mësipërme nuk mundësojnë zgjidhjen e problemit, kontaktoni qendrën vendase të shërbimit për klientin të SAMSUNG.
Ju lutemi lexoni informacionin e mëposhtëm;

- Modeli dhe numrat e serisë janë të vendosura në pjesën e pasme të furrës
- Hollësitë mbi garancinë
- Një përshkrimi i qartë i problemit

Më pas kontaktoni shitësin tuaj lokal ose shërbimin pas shitjes të SAMSUNG.

GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_SQ_131004.indd 32 2013-10-04 ￼ 5:46:58

SPECIFIKIMET TEKNIKE

SAMSUNG përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Modeli	GW731K
Burimi i fuqisë	230 V ~ 50 Hz
Konsumimi i energjisë Mikrovala Skara Regjimi i gatimit me kombinim	 1100 W 950 W 2050 W
Fuqia në dalje	100 W / 750 W (IEC-705)
Norma e funksionimit	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda e ftohjes	Motori i ventilatorit për ftohje
Përmasat (Gj x L x Th) Jashtë Zgavra e furrës	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Volumi	20 litër
Pesha Neto	 Afërsisht 11,5 kg

SHËNIM

SHQIP

SHËNIM

SHQIP

SHËNIM

SHËNIM

SHËNIM

SHQIP



PYETJE OSE KOMENTE

VENDI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NE INTERNET NE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

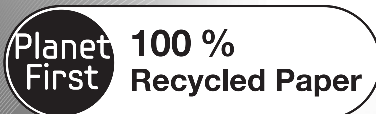
Nr. i kodit: DE68-04092B-02

GW731K

Mikrovalna pećnica

Upute za korištenje i vodič za kuhanje

Imajte na umu da jamstvo tvrtke Samsung NE pokriva pozive servisu radi opisa rada uređaja, pravilnog postavljanja ili izvođenja uobičajenog čišćenja ili održavanja.



Ove su upute tiskane na 100 % recikliranom papiru.

zamislite mogućnosti

Zahvaljujemo na kupnji ovog proizvoda tvrtke Samsung. Kako bi vam bila dostupna potpunija usluga, registrirajte svoj proizvod na adresi

www.samsung.com/register



GW731K-B_BOL_DE68-04092B-02_HR_131004.indd 1 2013-10-04 5:50:06

HRVATSKI

UPOTREBA OVE KNJIŽICE S UPUTAMA

Upravo ste kupili mikrovalnu pećnicu tvrtke SAMSUNG. Upute za korištenje sadrže korisne informacije o kuhanju u vašoj mikrovalnoj pećnici:

- Mjere opreza
- Prikladni pribor i posuđe za kuhanje
- Korisni savjeti za kuhanje
- Savjeti za kuhanje

OBJAŠNJENJA SIMBOLA I IKONA

⚠ UPOZORENJE	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **teške ozljede ili smrtni slučaj**.
⚠ OPREZ	Rizični ili opasni postupci koji mogu izazvati **blaže ozljede ili materijalnu štetu**.

 Upozorenje; opasnost od požara

 Upozorenje; vruća površina

 Upozorenje, električna struja

 Upozorenje; eksplozivan materijal

 NE pokušavajte.

 NE dirajte.

 NE rastavljajte.

 Izričito slijedite upute.

 Izvadite utikač iz utičnice u zidu.

 Provjerite je li uređaj uzemljen kako biste spriječili strujni udar.

 Pozovite servisni centar za pomoć.

 Napomena

 Važno

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

POMNO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Uvijek se morate pridržavati sljedećih mjera opreza.

Prije korištenja pećnice osigurajte pridržavanje uputa u nastavku.

⚠ UPOZORENJE (samo funkcija mikrovalova)

UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaštitna brtva oštećeni, ne uključujte pećnicu dok je ne popravi ovlaštena osoba.

UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

Uređaj je namijenjen korištenju samo u kućanstvu.

UPOZORENJE: Djeci bez nadzora dopustite korištenje mikrovalne pećnice samo ako su im dane odgovarajuće upute tako da djeca pećnicu mogu koristiti na siguran način, uz razumijevanje opasnosti od nepravilne upotrebe.

UPOZORENJE: Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su starija od 8 godina i nadziru ih odrasle osobe.

Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama pripazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

Mikrovalna pećnica namijenjena je zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažne tkanine i sličnih materijala može uzrokovati ozljede ili požar.

Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorenim kako biste ugušili plamen.

UPOZORENJE: Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati.

UPOZORENJE: Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Pećnica se mora redovito čistiti, a ostaci hrane ukloniti.

HRVATSKI

- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.
- Uređaj nije namijenjen korištenju u cestovnim vozilima, kamp kućicama i sličnim vozilima.
- Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti niti osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Djecu valja nadgledati kako se ne bi igrala uređajem.
- Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati;
- Uređaj se ne smije čistiti mlazom vode.
- Ova se pećnica mora postaviti u odgovarajućem smjeru i na visini koja omogućava jednostavan pristup njenoj unutrašnjosti i površini za upravljanje pećnicom.
- Prije prvog korištenja pećnice u nju treba staviti vodu i zatim je ostaviti da radi 10 minuta.
- Ako uređaj proizvodi čudan zvuk, miris po paljevini ili dim, odmah iskopčajte kabel napajanja i obratite se najbližem servisnom centru.
- Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.
- Mikrovalna pećnica namijenjena je korištenju na pultu ili polici, ne postavljajte je u ormarić.

⚠ UPOZORENJE (Samo funkcija mikrovalova) - dodatno

- **UPOZORENJE:** Prilikom korištenja uređaja u kombiniranom načinu djeca uređaj smiju koristiti samo uz nadzor odrasle osobe zbog visokih temperatura koje nastaju.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Pećnica treba biti izvan dosega male djece.

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

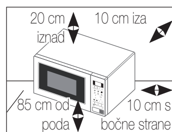
Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

Ovaj proizvod je u grupi 2 klase B ISM opreme. Definicija grupe 2 koja sadrži svu ISM opremu u kojoj se energija radiovalova namjerno generira i/ili koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala, opremu za elektroerozijsku opremu te opremu za strujno zavarivanje.
Oprema B klase je oprema prikladna za korištenje u kućanstvima i ustanovama koje su izravno povezane s niskonaponskom električnom mrežom koja napaja zgrade koje koriste mali korisnici.

HRVATSKI

POSTAVLJANJE MIKROVALNE PEĆNICE

Pećnicu postavite na ravnu površinu 85 cm iznad poda. Površina mora biti dovoljno čvrsta kako bi podnijela težinu pećnice.



1. Prilikom postavljanja pećnici osigurajte primjerenu ventilaciju tako da ostavite barem 10 cm prostora iza nje i sa strana te 20 cm prostora iznad nje.
2. Izvadite svu ambalažu iz pećnice.
3. Postavite obruč okretnog mehanizma i tanjur. Provjerite okreće li se tanjur slobodno. (Samo model s tanjurom)
4. Mikrovalna pećnica mora se postaviti u blizini zidne utičnice.

☛ Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost. Zbog osobne sigurnosti kabel uključite u uzemljenu utičnicu s izmjeničnom strujom.

☛ Ne postavljajte mikrovalnu pećnicu na topla i vlažna mjesta kao što je klasična pećnica ili radijator. Specifikacije za napajanje mikrovalne pećnice moraju se poštovati, a produžni kabeli moraju zadovoljavati iste standarde kao kabel za napajanje koji se isporučuje s pećnicom. Prije prvog korištenja mikrovalne pećnice obrišite unutrašnjost i zaštitnu brtvu na vratima.

ČIŠĆENJE MIKROVALNE PEĆNICE

Navedeni dijelovi mikrovalne pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se spriječilo nakupljanje masnoća i ostataka hrane:

- unutarnje i vanjske površine
- vrata i brtve na vratima
- Tanjur i obruči okretnog mehanizma (Samo model s tanjurom)

☛ **OBAVEZNO** provjerite jesu li brtve na vratima čiste i zatvaraju li se vrata pravilno.

☛ Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja proizvoda te dovesti do potencijalno opasne situacije.

1. Vanjske površine čistite mekanom krpicom i toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.

2. Uklonite sve mrlje i prolivene tekućine na unutrašnjim površinama krpicom i sapunom. Isperite i osušite.

3. Kako biste otpustili stvrdnute ostatke hrane i uklonili mirise, stavite šalicu razrijeđenog limunovog soka u pećnicu i zagrijte deset minuta na maksimalnoj snazi.

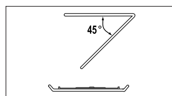
4. Tanjur koji se može prati u perilici posuđa perite kad god je to potrebno.

NE prolijevajte vodu na otvore za ventilaciju. **NIKAD** ne koristite abrazivna sredstva ili kemijska otapala. Osobito pažljivo čistite brtve na vratima kako biste bili sigurni da se:

- mrvice ne nakupljaju
- vrata mogu pravilno zatvoriti

Unutrašnjost mikrovalne pećnice čistite neposredno nakon svake upotrebe blagom otopinom deterdženta, no prije čišćenja ostavite da se mikrovalna pećnica ohladi kako biste izbjegli ozljede.

Kad čistite gornju stranu unutrašnjosti pećnice, bit će vam lakše ako grijač okrenete prema dolje za 45 °. (Samo model na kojem se grijač može okrenuti)



POHRANJIVANJE I POPRAVAK MIKROVALNE PEĆNICE

Prilikom pohranjivanja i servisiranja mikrovalne pećnice potrebno je poduzeti nekoliko jednostavnih mjera opreza. Pećnicu nemojte koristiti ako su oštećena vrata ili brtve vrata ili:

- ako su šarke razbijene
- ako su brtve dotrajale
- ako je kućište izobličeno ili udubljeno

Popravke bi trebali vršiti samo kvalificirani serviseri

NIKADA ne vadite vanjsko kućište iz pećnice. Ako je pećnica oštećena i potrebno joj je servisiranje ili niste sigurni je li ispravna:

- Iskopčajte je iz zidne utičnice
- Obratite se u najbliži servis

Ako pećnicu želite privremeno pohraniti, odaberite suho mjesto bez prašine. **Razlog:** Prašina i vlaga mogu negativno utjecati na radne dijelove pećnice.

HRVATSKI

- Ova mikrovalna pećnica nije namijenjena za komercijalnu upotrebu.
- Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

⚠ UPOZORENJE				
Preinake i popravke na uređaju smije provoditi samo kvalificirano osoblje.	✓	✓	✓	✓
Nemojte zagrijavati tekućine ili hranu u zatvorenim posudama namijenjenima za korištenje u mikrovalnoj pećnici.	✓	✓	✓	✓
Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.	✓	✓	✓	✓
Nemojte postavljati uređaj u blizini izvora topline ili zapaljivih materijala, na vlažno, masno ili prašnjavo mjesto, na mjesto izloženo izravnom sunčevom zračenju ili vodi, na mjesto gdje postoji mogućnost curenja plina niti na neravnu podlogu.	✓	✓	✓	✓
Ovaj se uređaj mora uzemljiti na pravilan način i u skladu s lokalnim i državnim propisima.	✓	✓	✓	✓
Redovito s utikača i kontaktnih ploha pomoću suhe krpice uklanjajte sve strane tvari kao što su prašina ili voda.	✓	✓	✓	✓
Nemojte povlačiti ili pretjerano svijati kabel napajanja niti na njega stavljati teške predmete.	✓	✓	✓	✓
U slučaju curenja plina (npr. propana, ukapljenog plina) odmah provjetrite prostor bez dodirivanja utikača.	✓	✓	✓	✓
Ne dodirujte utikač vlažnim rukama.	✓	✓	✓	✓
Ne isključujte uređaj isključivanjem utikača za vrijeme rada.	✓	✓	✓	✓
U uređaj nemojte stavljati prste niti u njega umetati strane tvari. Ako je u uređaj prodrla bilo kakva strana tvar, poput vode, iskopčajte priključak napajanja iz utičnice i obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Nemojte pretjerano pritiskati uređaj niti ga izlagati udarcima.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte smještati na lomljive predmete, kao što su umivaonici ili stakleni predmeti.	✓	✓		
Za čišćenje uređaja nemojte koristiti benzen, otapalo, alkohol niti uređaje za čišćenje pomoću pare ili pod visokom tlakom.	✓	✓	✓	✓
Napon, frekvencija i struja napajanja moraju biti jednaki onima koji su navedeni u specifikacijama proizvoda.	✓	✓		✓
Čvrsto uključite utikač u utičnicu u zidu. Nemojte koristiti višestruke utičnice, produžne kabele niti električne pretvarače.	✓	✓	✓	
Kabel napajanja nemojte vješati o metalne predmete; umetnite ga između predmeta ili iza pećnice.	✓	✓	✓	
Ne koristite oštećeni utikač, kabel za napajanje ili rasklimane utičnice. U slučaju oštećivanja priključka ili kabela za napajanje obratite se najbližem servisnom centru.	✓	✓	✓	✓
Pećnicu nemojte izravno prskati niti polijevati vodom.	✓	✓		
Na pećnicu, u pećnicu ili na vrata pećnice nemojte stavljati nikakve predmete.	✓	✓	✓	
Površinu pećnice nemojte prskati halapljivim tvarima, kao što je insekticid.	✓	✓		

U pećnicu nemojte stavljati zapaljive materijale. Budite naročito pažljivi prilikom zagrijavanja jela ili pića koja sadrže alkohol jer alkoholne pare mogu doći u kontakt s vrućim dijelovima pećnice.	✔		✔	✔
Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili prikliještila prste pri zatvaranju.	✔	✔	✔	✔
UPOZORENJE: Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može izazvati zakašnjelo eruptivno ključanje i stoga s posudom treba pažljivo rukovati. Kako biste spriječili takve situacije, UVIJEK pričekajte najmanje 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. U slučaju opeklina slijedite upute za PRVU POMOĆ: • Uronite opečeno područje u hladnu vodu na najmanje 10 minuta. • Prekrijte čistom, suhom tkaninom. • Ne nanosite kreme, ulja ili losione.	✔	✔	✔	✔

OPREZ				
Koristite samo posuđe koje je prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama; NEMOJTE koristiti metalne posude, setove posuđa sa zlatnim i srebrnim obrubom, metalne štapiće, vilice itd. S papirnatih i plastičnih vrećica skinite metalne žice. Razlog: Može doći do električnog iskrenja ili iskrenja predmeta i oštećenja pećnice.	✔		✔	✔
Ne koristite mikrovalnu pećnicu za sušenje papira ili odjeće.	✔		✔	✔
Za zagrijavanje manjih količina hrane koristite postavku s kraćim vremenom jer se hrana u suprotnom može pretjerano zagrijati ili zagorjeti.	✔		✔	✔
Kabel ili utikač za napajanje nemojte uranjati u vodu i držite ih podalje od zagrijanih površina.	✔	✔		
Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati, čak i nakon zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici. Osim toga, ne zagrijavajte nepropusne ili vakumirane boce, staklenke, posude, orašaste plodove u ljusci, rajčice itd.			✔	✔
NE prekrivajte ventilacijske otvore tkaninom ili papirom. Ti bi se materijali mogli zapaliti uslijed izlaženja vrućeg zraka iz pećnice. Može doći i do pregrijavanja pećnice, nakon čega će se ona automatski isključiti i ostati isključena sve dok se dovoljno na ohladi.	✔		✔	
Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja posuđa iz pećnice kako biste izbjegli slučajne opekline.			✔	
Promiješajte tekućine na polovici postupka zagrijavanja ili nakon dovršenja zagrijavanja i ostavite ih da odstoje najmanje 20 sekundi nakon zagrijavanja kako bi se spriječilo njihovo eruptivno ključanje.			✔	
Prilikom otvaranja vrata stanite na udaljenost ispruženih ruku kako biste izbjegli opekline uslijed izlaska vrućeg zraka ili pare.			✔	
NE uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna. Mikrovalna pećnica se nakon 30 minuta automatski isključuje iz sigurnosnih razloga. Preporučujemo da u pećnici uvijek držite čašu vode koja će upiti energiju mikrovalova ako se pećnica slučajno uključi.	✔			✔
Prilikom postavljanja pećnice pridržavajte se podataka o razmacima koji su navedeni u ovim uputama (pogledajte odjeljak o postavljanju mikrovalne pećnice).	✔		✔	

	Pripazite prilikom priključivanja drugih električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.			

HRVATSKI

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆEG IZLAGANJA PREKOMJERNOJ MIKROVALNOJ ENERGIJI. (SAMO FUNKCIJA MIKROVALOVA)

Ako se ne pridržavate sljedećih mjera opreza, može doći do štetnog izlaganja mikrovalnoj energiji.

(a) Ni pod kojim uvjetima ne uključujte pećnicu s otvorenim vratima, ne dirajte sigurnosni unutarnji mehanizam (zasune vrata) ni ne gurajte strane predmete u otvore sigurnosnog unutarnjeg mehanizma.

(b) NEMOJTE stavljati predmete između vrata pećnice i prednje strane pećnice ni ne ostavljajte ostatke hrane na površinama za brtvljenje. Provjerite jesu li vrata i površine za brtvljenje na vratima čiste tako da ih nakon upotrebe najprije obrišete vlažnom krpicom, a zatim mekom, suhom krpicom.

(c) NE koristite pećnicu ako je oštećena dok je ne popravi kvalificirani serviser za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač. Osobito je važno da se vrata pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na:

(1) vratima (savijena)

(2) šarkama vrata (razbijene ili rasklimane)

(3) brtvama i površinama za brtvljenje

(d) Pećnicu ne smije podešavati ni popravljati bilo tko osim odgovarajuće kvalificiranog servisera za mikrovalne pećnice kojeg je obučio proizvođač.

Tvrtka Samsung naplatit će zamjenu pribora ili popravak kozmetičke prirode ako je oštećenje uređaja i/ili oštećenje ili gubitak pribora uzrokovao korisnik. Predmeti na koje se to odnosi:

(a) izvijena, izgrebena ili slomljena vrata, ručica, okno ili upravljačka ploča

(b) slomljena plitica, vodilice okretnog mehanizma, utor za tanjur ili žičana rešetka.

- Uređaj koristite samo u namijenjenu svrhu kao što je opisano u ovom priručniku s uputama. Upozorenja i važne sigurnosne upute u ovom priručniku ne odnose se na sve moguće uvjete i situacije koje se mogu dogoditi. Vaša je odgovornost da prilikom postavljanja, održavanja i rukovanja uređajem slijedite zdrav razum i pridržavate se mjera opreza.
- Budući da se upute za rukovanje u nastavku odnose na različite modele, svojstva vaše mikrovalne pećnice mogu se neznatno razlikovati od opisanih u ovom priručniku i možda se ne primjenjuju svi znakovi upozorenja. Ako imate pitanja ili nedoumica, obratite se najbližem servisnom centru ili potražite informacije i pomoć na Internetu, na stranici www.samsung.com.
- Ova mikrovalna pećnica namijenjena je za podgrijavanje hrane. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu upotrebu. U njemu nemojte zagrijavati nikakve tkanine niti jastuke punjene zrnima, jer to može uzrokovati opekline i požar. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja uzrokovana neodgovarajućim ili nepravilnim korištenjem uređaja.
- Ako se pećnica ne održava čistom, može doći do propadanja površine što može nepovoljno utjecati na vijek trajanja uređaja te dovesti do opasne situacije.



ISPRAVNO ODLAGANJE PROIZVODA (ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD)

(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)

Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

SADRŽAJ

BRZI VODIČ

HRVATSKI

Ako želite kuhati.

1. Stavite hranu u pećnicu.
Odaberite razinu snage pritiskom na **gumb za razinu snage** ( ) jednom ili više puta.



2. Odaberite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb **10 min**, **1 min** ili **10 s**, već prema potrebi.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Pritisnite **gumb za početak** ( ).



Rezultat: Započinje kuhanje.
Pećnica će završetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.

Želite li odmrznuti hranu.

1. Stavite smrznutu hranu u pećnicu.
Pritisnite **gumb za brzo zagrijavanje** ( ) jednom ili više puta, već prema vrsti hrane koju odmrzavate.



2. Odaberite težinu pritiskom na gumbe **kg** i **100g**, već prema potrebi.

Kg   100g

3. Pritisnite **gumb za početak** ( ).



Želite li dodati još koju minutu.

Ostavite hranu u pećnici.
Pritisnite **+30s** jednom ili više puta za svakih 30 sekundi koje želite dodati.

+30 s

HRVATSKI

Ako želite prepržiti hranu.

1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na **gumb za prženje** (⋃⋃), zatim odaberite vremensku postavku (**10 min**, **1 min** i **10 s**) i pritisnite **gumb za početak** (◇).



2. Hranu stavite na rešetku u pećnicu. Pritisnite **gumb za prženje** (⋃⋃). Odaberite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s**.

h 10 min | min 1 min | 10 s

3. Pritisnite **gumb za početak** (◇).



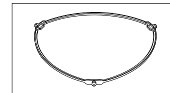
Start

DODATNA OPREMA

Ovisno o modelu koji ste kupili, isporučena vam je dodatna oprema koja se može koristiti na više načina.

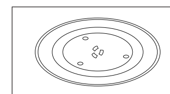
1. **Obruč okretnog mehanizma**, postavlja se na sredinu pećnice.

   Namjena: Obruč okretnog mehanizma podržava tanjur.



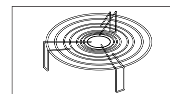
2. **Tanjur**, postavlja se na obruč okretnog mehanizma u ležište utora za tanjur.

   Namjena: Tanjur služi kao glavna površina za kuhanje; može se jednostavno izvaditi radi čišćenja.



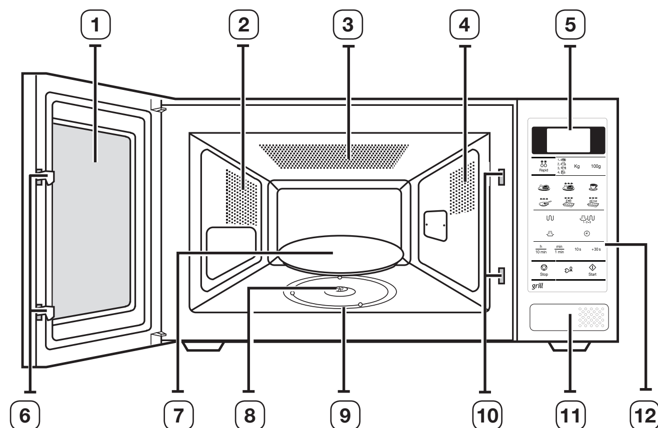
3. **Rešetka za roštilj,** postavlja se na tanjur.

   Namjena: Metalna rešetka može se koristiti za prženje i kombinirano kuhanje.



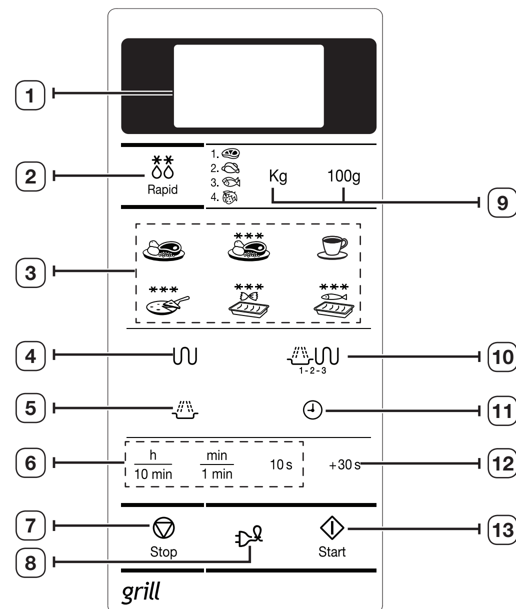
☛ **NE** koristite mikrovalnu pećnicu bez obruča okretnog mehanizma i tanjura.

PEĆNICA



1. VRATA
2. OTVORI ZA VENTILACIJU
3. PRŽENJE
4. SVJETLO
5. ZASLON
6. ZASUNI VRATA
7. TANJUR
8. UTOR ZA TANJUR
9. OBRUČ OKRETNOG MEHANIZMA
10. SIGURNOSNI OTVORI ZA UNUTARNJE ZAKLJUČAVANJE
11. GUMB ZA OTVARANJE VRATA
12. UPRAVLJAČKA PLOČA

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. ZASLON
2. ODABIR ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE
3. BRZI ODABIR PODGRIJAVANJA/ KUHANJA
4. GUMB NAČIN RADA S PRŽENJEM
5. GUMB NAČINA RADA ZA MIKROVALNO KUHANJE
6. GUMB POSTAVKE VREMENA
7. GUMB ZA PREKID/PONIŠTAVANJE
8. GUMB ZA ŠTEDNJU ENERGIJE
9. ODABIR TEŽINE
10. GUMB KOMBINIRANOG NAČINA RADA
11. GUMB ZA POSTAVLJANJE SATA
12. GUMB +30s
13. GUMB ZA POČETAK

HRVATSKI

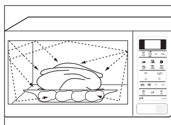
NAČIN RADA MIKROVALNE PEĆNICE

Mikrovalovi su elektromagnetski valovi visoke frekvencije; energijom koju otpuštaju hrana se kuha ili podgrijava bez promjena u obliku ili boji.
Mikrovalnu pećnicu možete koristiti za:

- odmrzavanje
- brzo podgrijavanje/kuhanje
- kuhanje

Princip kuhanja.

1. Mikrovalovi koje generira magnetron jednolično se raspoređuju uslijed okretanja hrane na tanjuru. Hrana se zbog toga kuha ravnomjerno.
2. Hrana apsorbira mikrovalove do dubine od oko 2,5 cm. Kuhanje se zatim nastavlja jer se toplina raspoređuje u hrani.



3. Vremena kuhanja variraju, već prema vrsti posuđa i svojstvima hrane:
   - njenoj količini i gustoći
   - sadržaju vode
   - početnoj temperaturi (je li u pitanju smrznuta hrana ili ne)

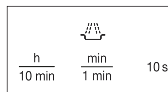
Pošto se središnji dijelovi hrane kuhaju raspoređivanjem topline, kuhanje se nastavlja čak i nakon što izvadite hranu iz pećnice. Zbog toga je potrebno poštivati vrijeme potrebno da hrana odstoji koje je navedeno u receptima i u ovim uputama kako biste omogućili:

- ravnomjerno kuhanje hrane sve do njenog središta
- istu temperaturu u svim dijelovima hrane

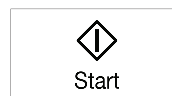
PROVJERA ISPRAVNOSTI RADA PEĆNICE

Sljedeći jednostavan postupak omogućava vam provjeru ispravnosti rada pećnice u svakom trenutku. Otvorite vrata pećnice tako da pritisnete veliku tipku u donjem desnom uglu upravljačke ploče.
Prvo postavite posudu s vodom na tanjur. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite **gumb za razinu snage** () i postavite vrijeme na 4-5 minuta pritiskom na gumb **1 min** odgovarajući broj puta.



2. Pritisnite **gumb za početak** ().



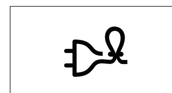
Rezultat: Pećnica će grijati vodu 4 do 5 minuta. Voda bi trebala ključati.

Pećnicu je potrebno uključiti u odgovarajuću zidnu utičnicu. Tanjur mora biti na svojemu mjestu u pećnici. Ako koristite razinu snage drugačiju od maksimalne, trebat će proći više vremena dok voda ne proključa.

POSTAVKE NAČINA RADA ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

Pećnica ima način rada za štednju energije. Ovaj uređaj štedi električnu energiju kada se ne koristi.

- Pritisnite gumb za **štednju energije** ().
- Za izlazak iz načina rada za štednju energije otvorite vrata, nakon čega će se na zaslonu prikazati trenutno vrijeme. Pećnica je spremna za korištenje.



POSTAVLJANJE VREMENA

Mikrovalna pećnica ima interni sat. Priključivanjem pećnice u struju, na zaslonu će se automatski prikazati “:0”, “88:88” ili “12:00”.
Postavite trenutno vrijeme. Vrijeme se može prikazivati u formatu od 12 ili 24 sata. Sat je potrebno namjestiti:

- Prilikom prvog postavljanja mikrovalne pećnice
- Nakon nestanka struje

Nemojte zaboraviti podesiti sat prilikom prelaska na ljetno/zimsko računanje vremena.

Automatska funkcija štednje energije
Ako ne odaberete nijednu funkciju kada je u tijeku postavljanje uređaja ili uređaj radi uz aktivirano privremeno zaustavljanje, funkcija se otkazuje i nakon 25 minuta prikazuje se sat. Ako su vrata pećnice otvorena, lampa u pećnici isključit će se nakon 5 minuta.

1. Za prikaz vremena u...

Formatu od 24 sati

Formatu od 12 sati

Pritisnite gumb **Sata** (◷) jednom ili dvaput.



2. Sate postavite sate pomoću gumba **h**, a minute pomoću gumba **min**.

h / 10 min   min / 1 min

3. Nakon prikazivanja pravog vremena ponovo pritisnite gumb za **Sat** (◷) kako biste pokrenuli sat.



Rezultat: Vrijeme će se prikazivati bez obzira na to koristite li mikrovalnu pećnicu.

KUHANJE/PODGRIJAVANJE

U postupku u nastavku opisuje se način kuhanja ili podgrijavanja hrane.
Prije nego što pećnicu ostavite bez nadzora provjerite postavke kuhanja.
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura. Zatim zatvorite vrata.

1. Pritisnite **gumb za razinu snage** (♨).



Rezultat: Prikazat će se oznaka 750 W (maksimalna snaga kuhanja):
Odaberite odgovarajuću razinu snage ponovnim pritiskanjem **gumba za razinu snage** (♨) sve dok se ne prikaže odgovarajuća snaga. Pogledajte tablicu s razinama snage na sljedećoj stranici.

2. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s**.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Pritisnite **gumb za početak** (◇).



Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne uključujte mikrovalnu pećnicu ako je prazna.

HRVATSKI

HRVATSKI

RAZINE SNAGE

Na raspolaganju su vam niže navedene razine snage.

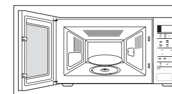
Razina snage	Izlaz	
	MIKROVALOVI	**PRŽENJE**
VISOKA	750 W	-
SREDNJE VISOKA	600 W	-
SREDNJA	450 W	-
SREDNJE NISKA	300 W	-
ODMRZAVANJE (❄)	180 W	-
NISKA/ODRŽAVANJE TOPLINE	100 W	-
PRŽENJE	-	950 W
KOMBINACIJA I (〰-∿)	600 W	950 W
KOMBINACIJA II (〰-∿)	450 W	950 W
KOMBINACIJA III (〰-∿)	300 W	950 W

Ako odaberete višu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se smanjiti.

Ako odaberete nižu razinu snage, vrijeme kuhanja mora se povećati.

ZAUSTAVLJANJE KUHANJA

Kuhanje možete zaustaviti u bilo kojem trenutku kako biste provjerili hranu.



1. Kako biste privremeno zaustavili; otvorite vrata.

   Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Kako biste nastavili s kuhanjem, zatvorite vrata i ponovno pritisnite **gumb za početak** (◇).



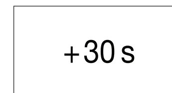
2. Za potpuno zaustavljanje; Pritisnite **gumb za zaustavljanje** (▽).

   Rezultat: Kuhanje se zaustavlja. Želite li poništiti postavke kuhanja, ponovno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (▽).

Možete poništiti bilo koju postavku prije početka kuhanja jednostavnim pritiskom na **gumb za zaustavljanje** (▽).

PRILAGODBA VREMENA KUHANJA

Možete povećati vrijeme kuhanja pritiskanjem gumba **+30 s** za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



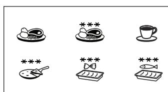
1. Pritisnite gumb **+30 s** po jednom za svakih 30 sekundi koje želite dodati.



2. Pritisnite **gumb za početak** (◇).

KORIŠTENJE ZNAČAJKE BRZOG PODGRIJAVANJA/ KUHANJA

Uz značajku za brzo podgrijavanje, vrijeme kuhanja postavlja se automatski. Možete podesiti broj porcija pritiskom na odgovarajući gumb za brzo podgrijavanje onoliko puta koliko je to potrebno.
Najprije stavite hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.



Pritisnite željeni **gumb za brzo podgrijavanje/kuhanje** onoliko puta koliko je to potrebno.

Rezultat: Za početak kuhanja pritisnite **gumb za početak** (◇). Nakon dovršetka:

1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Primjer: Jednom pritisnite **gumb s pićima** kako biste podgrijali jednu šalicu kave. Dodatne pojedinosti potražite u tablici na sljedećoj stranici.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

POSTAVKE BRZOG PODGRIJAVANJA/KUHANJA

U sljedećoj tablici navedeno je 6 programa za automatsko podgrijavanje/ kuhanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama.

Hrana/Gumb	Veličina porcije	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
Gotova jela (ohlađena)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min	Koristite keramički tanjur i pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj je program prikladan za jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
Pića (kava, mlijeko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica)	1 - 2 min	Ulijte u keramičku šalicu i podgrijte otkriveno. Stavite šalicu od 150 ml ili 250 ml u sredinu tanjura. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
Smrznuta gotova jela	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min	Uzmite smrznuti gotovi obrok i provjerite je li pogodan za pripremu u mikrovalnoj pećnici. Probušite foliju gotovog obroka. Stavite smrznuti gotovi obrok u središte. Ovaj je program prikladan za gotova smrznuta jela koja se sastoje od 3 vrste namirnica (npr. mesa s umakom, povrća i priloga poput krumpira, riže i tjestenine).
Gratinirana smrznuta riba	200 g 400 g	2 - 3 min	Stavite gratiniranu smrznutu ribu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj program je prikladan za smrznute gotove proizvode koji se sastoje od ribljih fileta uz dodatak povrća i umaka.
Mala smrznuta pita/pizza	150 g (4-6 kom) 250 g (7-9 kom)	-	Ravnomjerno rasporedite smrznute male pite ili pizze na rešetku.
Gratinirana smrznuta tjestenina	200 g 400 g	2 - 3 min	Stavite gratiniranu smrznutu tjesteninu u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine. Stavite posudu na rešetku. Ovaj je program prikladan za gratiniranu smrznutu tjesteninu kao što su lazanje, kaneloni ili makaroni.

HRVATSKI

KORIŠTENJE ZNAČAJKE ZA AUTOMATSKO BRZO ODMRZAVANJE

Značajka za automatsko brzo odmrzavanje omogućava vam odmrzavanje mesa, peradi, ribe. Vrijeme potrebno za odmrzavanje i razina snage postavljaju se automatski.
Trebate samo odabrati program i težinu.

Koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Najprije stavite smrznutu hranu na sredinu tanjura i zatvorite vrata.

1. Odaberite vrstu hrane koju kuhate pritiskom na **gumb za brzo odmrzavanje** ( ) jednom ili više puta (dodatne pojedinosti potražite u tablici na sljedećoj stranici).



2. Odaberite težinu hrane pritiskom gumba **kg** i **100g** button.
   Težinu možete postaviti do najviše 1500 g.

Kg 100g

3. Pritisnite **gumb za početak** ( ).



Rezultat:

- Započinje odmrzavanje.
- Pećnica će se usred procesa odmrzavanja oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane.
- Ponovno pritisnite **gumb za početak** ( ) za dovršetak odmrzavanja.

Hranu možete odmrzavati i ručno. Želite li to učiniti, odaberite funkciju za kuhanje/podgrijavanje mikrovalovima uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti potražite u odjeljku pod naslovom “Kuhanje/Podgrijavanje” na str. 15.

POSTAVKE AUTOMATSKOG BRZOG ODMRZAVANJA

U sljedećoj tablici navedeni su razni programi za automatsko brzo odmrzavanje s količinama, vremenom potrebnim da hrana odstoji i pripadajućim preporukama. Prije odmrzavanja skinite svu ambalažu s hrane. Meso, perad, ribu i voće/bobice stavite na keramički tanjur.

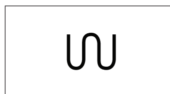
Šifra/Hrana	Porcija	Vrijeme da hrana odstoji	Preporuke
1. Meso	200 - 1500 g	20 - 90 min	Rubove zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite meso. Ovaj je program prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso.
2. Perad	200 - 1500 g	20 - 90 min	Vrhove bataka i krilaca zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite perad. Ovaj je program prikladan za čitave piliće, kao i za pileći rasjek.
3. Riba	200 - 1500 g	20 - 80 min	Rep čitave ribe zaštitite aluminijskom folijom. Nakon što se iz pećnice začuje zvučni signal, okrenite ribu. Ovaj je program prikladan za čitave ribe, kao i za riblje filete.
4. Voće/Bobice	100 - 600 g	5 - 20 min	Ravnomjerno rasporedite voće na plitki stakleni tanjur. Ovaj je program prikladan za svakovrsno voće.

Želite li hranu odmrznuti ručno, odaberite funkciju za ručno odmrzavanje uz razinu snage od 180 W. Dodatne pojedinosti o ručnom odmrzavanju i vremenu potrebnom za odmrzavanje potražite na str. 28.

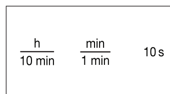
PRŽENJE

Prženje omogućuje brzo zagrijavanje i pečenje hrane bez korištenja mikrovalova. U tu svrhu dobili ste metalnu rešetku s mikrovalnom pećnicom.

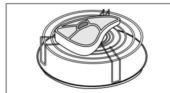
1. Prethodno zagrijte element za prženje na potrebnu temperaturu pritiskom na **gumb za prženje** (), zatim odaberite vremensku postavku (**10 min**, **1 min** i **10 s**) i pritisnite **gumb za početak** ().



2. Otvorite vrata i stavite hranu na rešetku.



3. Hranu stavite na rešetku u pećnicu.
Pritisnite **gumb za prženje** (). Odaberite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s** (maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta).



4. Pritisnite **gumb za početak** ().



Rezultat: Uključuje se svjetlo pećnice, a tanjur počinje okretati.

1) Kuhanje će započeti, pećnica će dovršetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Ne brinite ako se grijač uključuje i isključuje tijekom prženja. Taj je sustav osmišljen kako bi spriječio pregrijavanje pećnice.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici uvijek koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

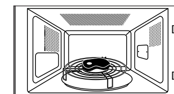
KOMBINIRANJE MIKROVALOVA I PRŽENJA

Kako biste istovremeno brzo skuhali i zapekli, možete kombinirati mikrovalno kuhanje s prženjem.

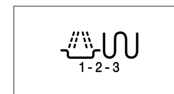
OBAVEZNO koristite posuđe sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici. Stakleno i keramičko posuđe idealno je jer mikrovalovima omogućuje jednakomjerno prodiranje u hranu.

Prilikom dodirivanja posuđa u pećnici **OBAVEZNO** koristite rukavice za pećnicu jer je vrlo vruće.

1. Otvorite vrata pećnice tako da pritisnete veliku tipku u donjem desnom uglu upravljačke ploče. Stavite hranu na rešetku i zatim rešetku na tanjur. Zatvorite vrata.



2. Pritisnite **gumb za kombinirano kuhanje** ().



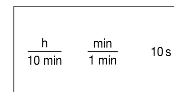
Rezultat: Prikazat će se sljedeće oznake:

(način rada za mikrovalove i prženje)
600 W (izlazna snaga)

Odaberite odgovarajuću **razinu snage** ponovnim pritiskom na **gumb za kombinirano kuhanje** () sve dok se ne prikaže željena razina snage.

Ne možete promijeniti temperaturu pečenja.

3. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s**. Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 60 minuta.



4. Pritisnite **gumb za početak** ().



Rezultat: Započet će kombinirano kuhanje.
Nakon dovršetka.

1) Pećnica će se oglasiti pomoću četiri zvučna signala.
2) Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
3) Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

Maksimalna snaga mikrovalne pećnice za kombinirano mikrovalno kuhanje i prženje je 600 W.

KUHANJE U VIŠE FAZA

Svoju mikrovalnu pećnicu možete programirati za kuhanje hrane u maksimalno tri faze.

Primjer: Hranu želite odmrznuti i kuhati bez potrebe za ponovnim pokretanjem pećnice nakon svake faze. Na taj način možete odmrznuti i skuhati 500 g ribe u tri faze:

- Odmrzavanje
- Kuhanje I
- Kuhanje II

Kod kuhanja u više faza možete odabrati dvije ili tri faze. Odaberete li tri faze, prva faza mora biti odmrzavanje. Ne pritišćite **gumb za pokretanje** (◇) dok ne dođete do posljednje faze.

1. Pritisnite gumb za **brzo odmrzavanje** ( ) jednom ili više puta.


Rapid

2. Odredite težinu pritiskom na gumbe **kg** i **100g** odgovarajući broj puta (u našem primjeru to je 500 g).

Kg 100g

3. Pritisnite **gumb za razinu snage** ( ). Način rada s mikrovalovima (I):

 ; Prema potrebi, podesite razinu snage pritiskom na **gumb za razinu snage** ( ) jednom ili više puta (u ovom primjeru, 600 W).



4. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (u našem primjeru 4 minuta).

h / 10 min   min / 1 min   10 s

5. Pritisnite **gumb za prženje** ( ). Način rada za prženje (II):



6. Postavite vrijeme kuhanja pritiskom na gumbe **10 min**, **1 min** i **10 s** odgovarajući broj puta (u našem primjeru to je 5 minuta). (Maksimalno vrijeme prženja iznosi 60 minuta.)

h / 10 min   min / 1 min   10 s

7. Pritisnite **gumb za početak** (◇).


Start

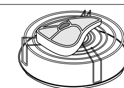
Rezultat: Tri načina rada [odmrzavanje i kuhanje (I, II)] odabrani su jedan za drugim. U skladu s načinom odmrzavanja, pećnica bi se usred procesa odmrzavanja mogla oglasiti zvučnim signalom, što je podsjetnik za okretanje hrane. Pećnica će završetak kuhanja označiti pomoću četiri zvučna signala

- Završni signal oglasit će se 3 puta (jednom svake minute).
- Ponovno će se prikazati trenutno vrijeme.

ODABIR PRIBORA

Koristite posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici; ne koristite plastične posude, papirnate čaše, ručnike itd.

Ako želite odabrati način kombiniranog kuhanja (prženje s mikrovalovima), koristite samo posuđe koje je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici i klasičnoj pećnici.

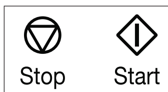


Dodatne detalje o prikladnom posuđu i priboru potražite u uputama za posuđe na stranici 21-22.

HRVATSKI

ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

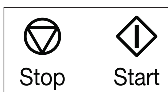
Zvučnu signalizaciju možete isključiti u bilo kojem trenutku.



1. Istovremeno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (⊽) i **gumb za početak** (◇).

   Rezultat: Pećnica se neće oglasiti zvučnim signalom prilikom svakog pritiska gumba.

   OFF



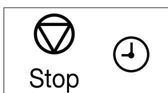
2. Želite li ponovno uključiti zvučnu signalizaciju, ponovno istovremeno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (⊽) i **gumb za početak** (◇).

   Rezultat: Pećnica će ponovno koristiti zvučnu signalizaciju.

   On

SIGURNOSNO ZAKLJUČAVANJE MIKROVALNE PEĆNICE

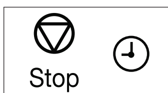
Vaša je mikrovalna pećnica opremljena posebnim programom za dječju sigurnost, koji omogućava njeno "zaključavanje" kako je neko od djece ili netko drugi ne bi mogao nehotice uključiti.
Pećnicu možete zaključati u bilo kojem trenutku.



1. Istovremeno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (⊽) i **gumb za sat** (◷).

   Rezultat: Pećnica će se zaključati (nećete moći odabrati nijednu funkciju).

   L



2. Želite li otključati pećnicu, ponovno istovremeno pritisnite **gumb za zaustavljanje** (⊽) i **gumb za sat** (◷).

   Rezultat: Pećnicu možete nastaviti normalno koristiti.

UPUTE ZA POSUĐE

Kako biste kuhali hranu u mikrovalnoj pećnici, mikrovalovi moraju prolaziti kroz hranu, bez odbijanja od posuđa ili upijanja u posuđe.
Stoga morate pažljivo odabrati posuđe za kuhanje. Ako posuđe ima oznaku da je sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici, ne brinite.
U sljedećoj tablici nalaze se različite vrste posuđa te naznačuje mogu se li koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Aluminijska folija	✓ ✗	Može se koristiti u malim količinama za zaštitu dijelova od prekuhavanja. Može doći do iskrenja ako je folija preblizu stjenki pećnice ili se koristi previše folije.
Posuđe za pečenje	✓	Ne zagrijavajte više od osam minuta.
Porculan i keramika	✓	Porculan, keramika, ocakljeno glineno posuđe i tvrdi porculan pogodni su ako nemaju metalne ukrase.
Jednokratno poliestersko kartonsko posuđe	✓	Neka smrznuta hrana pakira se u takvo posuđe.
Ambalaža za brzu hranu		
• Polistirenske čaše i posude	✓	Može se koristiti za podgrijavanje hrane. Pregrijavanje može rastopiti polistiren.
• Papirnate vrećice i novine	✗	Mogu se zapaliti.
• Reciklirani papir i metalni ukrasi	✗	Može izazvati iskrenje.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Staklo		
• Posuđe za kuhanje i posluživanje	✓	Može se koristiti ako nema metalnih ukrasa.
• Fino stakleno posuđe	✓	Može se koristiti za zagrijavanje hrane i tekućine. Osjetljivo staklo može napuknuti ili se razbiti kod naglog zagrijavanja.
• Stakleni vrčevi	✓	Mora se ukloniti poklopac. Pogodno samo za zagrijavanje.
Metal		
• Posuđe	✗	Može izazvati iskrenje ili požar.
• Vrpce za zatvaranje vrećica za zamrzavanje	✗	
Papir		
• Tanjuri, šalice, ubrusi i kuhinjski papir	✓	Za kratkotrajno kuhanje i zagrijavanje. Također za upijanje viška vlage.
• Reciklirani papir	✗	Može izazvati iskrenje.

Posuđe	Sigurno za korištenje u mikrovalnoj pećnici	Komentari
Plastika		
• Posude	✓	Osobito termoplastika otporna na toplinu. Neke druge plastike mogu se izobličiti i promijeniti boju na visokim temperaturama. Ne koristite melaminsku plastiku.
• Prozirna folija	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlage. Ne smije dodirivati hranu. Pripazite na vruću paru prilikom uklanjanja folije.
• Vrećice za zamrzavanje	✓✗	Samo ako su sigurne za korištenje u pećnici. Ne smiju biti nepropusne. Probodite ih vilicom, ako je potrebno.
Voštani papir ili papir otporan na masnoću	✓	Može se koristiti za zadržavanje vlažnosti i sprječavanje prskanja.

✓ **: Preporučeno**

✓✗ **: Pažljivo koristite**

✗ **: Nije sigurno**

UPUTE ZA KUHANJE

MIKROVALOVI

Mikrovalna energija zapravo prodire u hranu, a privlači je i upija voda, masnoće i šećer u hrani.
Mikrovalovi uzrokuju brzo kretanje molekula u hrani. Brzo kretanje tih molekula stvara trenje, a toplina koja pri tom oslobađa kuha hranu.

KUHANJE

Posuđe za mikrovalno kuhanje:
Posuđe mora propuštati mikrovalnu energiju radi maksimalne učinkovitosti. Mikrovalovi se odbijaju od metala, kao što je nehrđajući čelik, aluminij ili bakar, no prolaze kroz keramiku, staklo, porculan i plastiku, kao i kroz papir i drvo. Stoga se hrana ne smije kuhati u metalnim posudama.

Hrana pogodna za mikrovalno kuhanje:
Mnogo vrsta hrane pogodno je za mikrovalno kuhanje, uključujući svježe i smrznuto povrće, voće, tjesteninu, rižu, žitarice, mahunarke, ribu i meso. Umaci, kreme, juhe, pudinzi i kompoti mogu se kuhati u mikrovalnoj pećnici. Općenito, mikrovalno kuhanje idealno je za sve vrste hrane koja se uobičajeno priprema na štednjaku. Otapanje maslaca ili čokolade, na primjer (pročitajte odjeljak sa savjetima, tehnikama i prijedlozima).

Prekrivanje tijekom kuhanja
Prekrivanje hrane tijekom kuhanja vrlo je važno jer se voda koja isparava diže u obliku pare i doprinosi postupku kuhanja. Hrana se može prekriti na više načina: npr. keramičkim tanjurom, plastičnim poklopcem ili prozirnom folijom pogodnom za mikrovalne pećnice.

Vrijeme da hrana odstoji
Nakon kuhanja važno je hranu ostaviti da odstoji određeno vrijeme kako bi se temperatura u hrani ujednačila.

Upute za kuhanje smrznutog povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite.
Dvaput promiješajte tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Špinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Brokula	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Grašak	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Grah	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Miješano povrće (mrkva/grašak/ kukuruz)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.
Miješano povrće (kinesko)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodajte 15 ml (1 žlicu) hladne vode.

Upute za kuhanje riže i tjestenine

Riža: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem - volumen riže se udvostručuje tijekom kuhanja. Kuhajte pokriveno.
Nakon kuhanja promiješajte, dodajte sol ili začine i maslac te ostavite da odstoji.
Napomena: riža možda neće upiti svu vodu tijekom kuhanja.

Tjestenina: Koristite veliku staklenu vatrostalnu zdjelu. Dodajte kipuću vodu, malo soli i dobro promiješajte. Kuhajte otkriveno. Povremeno promiješajte tijekom i nakon kuhanja. Poklopite, ostavite da odstoji i temeljito ocijedite.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Bijela riža (oljuštena)	250 g	750 W	17-18	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža (oljuštena)	250 g	750 W	22-23	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Smeđa riža	250 g	750 W	22-23	10	Dodajte 600 ml hladne vode.
Miješana riža (riža i divlja riža)	250 g	750 W	18-19	5	Dodajte 500 ml hladne vode.
Miješano zrnje (riža i žito)	250 g	750 W	19-20	5	Dodajte 400 ml hladne vode.
Tjestenina	250 g	750 W	11-12	5	Dodajte 1000 ml vruće vode.

Upute za kuhanje svježeg povrća

Koristite prikladnu staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem. Dodajte 30 - 45 ml hladne vode (2 - 3 žlice) za svakih 250 g ako nije drukčije preporučeno - pogledajte tablicu. Kuhajte pokriveno minimalno vrijeme - pogledajte tablicu. Nastavite kuhati koliko želite. Promiješajte jednom tijekom kuhanja i jednom nakon kuhanja. Dodajte sol, začine ili maslac nakon kuhanja. Poklopite i ostavite da odstoji 3 minute.

Savjet: Svježe povrće narežite na jednake dijelove. Što su manji dijelovi, brže će se skuhati.

Svo svježe povrće treba se kuhati na maksimalnoj razini snage (750 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Brokula	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Stavite ih u sredinu.
Prokulica	250 g	6½-7½	3	Dodajte 60-75 ml (5-6 žlica) vode.
Mrkva	250 g	5-6	3	Mrkvu narežite na podjednake kolutiće.
Cvjetača	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Pripremite cvjetiće podjednake veličine. Velike cvjetiće prerežite napola. Stavite ih u sredinu.
Tikvice	250 g	4-4½	3	Tikvice narežite na kriške. Dodajte 30 ml (2 žlice) vode ili malo maslaca. Kuhajte dok ne omekša.
Patlidžan	250 g	4½-5	3	Patlidžan narežite na male kriške i poprskajte 1 žlicom limunova soka.
Poriluk	250 g	5-5½	3	Poriluk narežite na tanke kriške.

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Gljive	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Pripremite čitave male ili narezane gljive. Ne dodajte vodu. Poprskajte limunovim sokom. Začinite solju i paprom. Ocijedite prije posluživanja.
Luk	250 g	5-6	3	Luk narežite na kriške ili polovice. Dodajte samo 15 ml (1 žlicu) vode.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku narežite na male kriške.
Krumpir	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Krumpir ogulite i narežite na podjednake polovice ili četvrtine.
Koraba	250 g	5-5½	3	Korabu narežite na male kockice.

PODGRIJAVANJE

Mikrovalna pećnica podgrijat će hranu u djeliću vremena potrebnom kod klasičnog štednjaka.
Koristite navedene razine snage i vremena podgrijavanja u tablici u nastavku. Vremena u tablici odnose se na tekućine sobne temperature od +18 do +20 °C ili hladnu hranu temperature od +5 do +7°C.

Raspored i prekrivanje

Izbjegavajte podgrijavanje velikih komada hrane, npr. komada mesa - obično se prekuhaju i isuše prije nego što se im se zagrije sredina. Podgrijavanje malih komada uspješnije je.

Razine snage i miješanje

Neka se hrana može podgrijati na 750 W dok se ostala mora podgrijavati na 600 W, 450 W ili čak 300 W.
Pogledajte upute u tablici. Općenito, bolje je podgrijavati hranu na nižoj razini snage, ako je hrana osjetljiva, u velikim količinama ili je vjerojatno da će se brzo zagrijati (npr. pite).
Dobro miješajte ili okrećite hranu tijekom podgrijavanja za najbolji učinak. Ako je moguće, promiješajte ponovno prije posluživanja.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Kako biste spriječili ključanje tekućina i moguće opekline, promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja. Ostavite ih u mikrovalnoj pećnici tijekom vremena potrebnog da hrana odstoji. Preporučujemo da u tekućine stavite plastičnu žlicu ili stakleni štapić. Izbjegavajte pregrijavanje (i time kvarenje) hrane. Preporučuje se postaviti kraće vrijeme kuhanja i zatim dodavati vrijeme zagrijavanja, ako je potrebno.

Vrijeme zagrijavanja i vrijeme potrebno da hrana odstoji

Prilikom prvog podgrijavanja korisno je zabilježiti vrijeme - radi reference za budućnost.
Uvijek provjerite je li zagrijana hrana posvuda vruća.
Hranu ostavite kratko vrijeme nakon podgrijavanja da odstoji - kako bi se temperatura izjednačila.
Preporučeno vrijeme potrebno da hrana odstoji nakon podgrijavanje je 2-4 minute, ako se u tablici ne preporučuje drukčije.
Osobito pažljivo zagrijavajte tekućine i dječju hranu. Pročitajte odjeljak o mjerama opreza.

HRVATSKI

PODGRIJAVANJE TEKUĆINA

Uvijek tekućine ostavite da odstoje barem 20 sekundi nakon isključivanja pećnice kako bi se temperatura izjednačila. Prema potrebi miješajte tijekom zagrijavanja i UVIJEK promiješajte nakon zagrijavanja. Kako biste spriječili ključanje i moguće opekline, u pića stavite žlicu ili stakleni štapić i promiješajte prije, tijekom i nakon zagrijavanja.

PODGRIJAVANJE DJEČJE HRANE

DJEČJA HRANA: Stavite je u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja! Ostavite da odstoji 2-3 minute prije posluživanja. Ponovno promiješajte i provjerite temperaturu. Preporučena temperatura posluživanja: između 30-40 °C.

MLIJEKO ZA BEBU: Ulijte mlijeko u steriliziranu staklenu bočicu. Podgrijte otkriveno. Ne zagrijavajte dječje bočice s dudom jer bočica može eksplodirati ako se pregrije. Dobro promiješajte prije vremena potrebnog da odstoji i ponovno prije posluživanja! Uvijek pažljivo provjerite temperaturu mlijeka za djecu ili hrane koju dajete djeci. Preporučena temperatura posluživanja: pribl. 37 °C.

NAPOMENA: Dječju hranu je osobito važno provjeriti prije posluživanja kako biste spriječile opekline.

Kao smjernice za podgrijavanje koristite navedene razine snage i vremena u tablici u nastavku.

Podgrijavanje tekućina i hrane

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Pića (kava, mlijeko, čaj, voda na sobnoj temperaturi)	150 ml (1 šalica) 250 ml (1 šalica) 500 ml (2 šalica)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Ulijte u keramičku šalicu i podgrijte otkriveno. Stavite šalicu od 150 ml ili 250 ml u sredinu tanjura. Pažljivo promiješajte prije i nakon vremena potrebnog da odstoji.
Juha (hladna)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Ulijte u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Dobro promiješajte nakon zagrijavanja. Ponovno promiješajte prije posluživanja.
Pirjano jelo (hladno)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pirjano jelo stavite u duboki keramički tanjur. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Tjestenina s umakom (hladna)	350 g	600 W	4-5	3	Stavite tjesteninu (npr. špagete ili rezance s jajima) na plitki keramički tanjur. Pokrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu. Promiješajte prije posluživanja.
Punjena tjestenina s umakom (ohlađena)	350 g	600 W	4½-5½	3	Stavite punjenu tjesteninu (npr. raviole i torteline) u duboku keramičku posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Povremeno promiješajte tijekom podgrijavanja te ponovno prije nego što hrana odstoji i prije posluživanja.
Obrok (hladan)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Stavite obrok od 2-3 hladna dijela u keramičku posudu. Prekrijte prozirnom folijom za mikrovalnu pećnicu.
Smrznuto gotovo jelo	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Posudu sigurnu za korištenje u mikrovalnoj pećnici sa zamrznutim gotovim jelom (-18 °C) stavite na tanjur. Probušite foliju ili poklopac od prozirne folije. Nakon podgrijavanja ostavite da odstoji 4 minute.

Podgrijavanje dječje hrane i mlijeka

Kao smjernice koristite razine snage i vremena podgrijavanja u ovoj tablici.

Hrana	Porcija	Snaga	Vrijeme	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Dječja hrana (povrće i meso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Dječja kašica (žitarice, mlijeko i voće)	190 g	600 W	20 s	2-3	Stavite u duboki keramički tanjur. Kuhajte pokriveno. Promiješajte nakon kuhanja. Ostavite da odstoji 2-3 minuta. Prije posluživanja dobro promiješajte i pažljivo provjerite temperaturu.
Mlijeko za bebu	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min do 1 min i 10 s	2-3	Dobro promiješajte ili protresite i ulijte u steriliziranu staklenu bočicu. Stavite je na sredinu tanjura. Kuhajte otkriveno. Dobro protresite i ostavite da odstoji najmanje 3 minute. Prije posluživanja dobro protresite i pažljivo provjerite temperaturu.

ODMRZAVANJE

Mikrovalovi su odličan su način odmrzavanja smrznute hrane. Mikrovalovi nježno odmrzavaju smrznutu hranu u kratkom vremenu. To može biti velika prednost ako se iznenada pojave neočekivani gosti.

Smrznuta perad mora biti potpuno otopljena prije kuhanja. Skinite sve metalne vrpce i izvadite je iz ambalaže kako biste ocijedili tekućinu.

Stavite smrznutu hranu u posudu bez poklopca. Na pola vremena preokrenite, ocijedite svu tekućinu i izvadite iznutrice što prije.

Povremeno provjerite hranu kako biste vidjeli je li topla.

Ako se manji i tanji dijelovi smrznute hrane počinju zagrijavati, mogu se zaštititi malih trakama aluminijske folije tijekom odmrzavanja.

Ako se površina peradi počine zagrijavati, zaustavite otapanje i ostavite da odstoji 20 minuta prije nastavka.

Ribu, meso i perad ostavite da odstoji kako bi se dovršilo odmrzavanje. Vrijeme potrebno da hrana odstoji za potpuno odmrzavanje razlikuje se ovisno o odmrznutoj količini. Pogledajte tablicu u nastavku.

Savjet: Tanka hrana odmrzava se brže od debele, a za manje je količine potrebno manje vremena nego za veće. Zapamtite ovaj savjet prilikom zamrzavanja i odmrzavanja hrane.

Za odmrzavanje smrznute hrane na temperaturi od -18 do -20 °C koristite upute u tablici u nastavku.

Sva smrznuta hrana mora se odmrznuti na razini snage za odmrzavanje (180 W).

Hrana	Porcija	Vrijeme (min)	Vrijeme da hrana odstoji (min)	Upute
Meso				
Mljevena govedina	500 g	10-12	5-20	Stavite meso na plitki keramički tanjur. Tanje rubove zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Svinjski odresci	250 g	7-8		
Perad				
Komadi piletine	500 g (2 kom)	12-14	15-40	Najprije komade piletine okrenite kožom prema dolje, a cijelo pile prsima prema dolje na plitki keramički tanjur. Tanje dijelove kao što su krila i krajevi zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Cijelo pile	1000 g	25-28		
Riba				
Riblji fileti	250 g (2 kom)	6-7	5-20	Smrznutu ribu stavite na sredinu plitkog keramičkog tanjura. Tanje dijelove stavite ispod debljih dijelova. Tanke krajeve zaštitite aluminijskom folijom. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
	400 g (4 kom)	11-13		
Voće				
Bobice	250 g	6-7	5-10	Rasporedite voće na plitkom, okruglom staklenom tanjuru (velikog promjera).
Kruh				
Kruščići (svaki oko 50 g)	2 kom 4 kom	1½-2 3-4	5-10	Posložite kruščiće u krug, a kruh vodoravno na kuhinjski papir na sredinu tanjura. Preokrenite nakon isteka pola vremena odmrzavanja!
Tost/sendvič	250 g	4-5		
Njemački kruh (pšenično i raženo brašno)	500 g	8-10		

PRŽENJE

Grijači za prženje nalazi se ispod gornje plohe u unutrašnjosti. Radi kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Okretanje tanjura omogućuje jednoliko pečenje hrane. Prethodno zagrijavanje grijača za prženje na 2-3 minute olakšava brže pečenje hrane.

Posuđe za prženje:
Mora biti vatrootporno i može sadržavati metal. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za prženje:
Odresci, kobasice, hamburgeri, slanina, dimljena šunka, tanki riblji fileti, sendviči i sve vrste tosta s nadjevom.

Važna napomena:
Kada se koristi samo prženje, provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Imajte na umu da se hrana mora staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije.

MIKROVALOVI S PRŽENJEM

Ovaj način kuhanja kombinira isijavajuću toplinu grijača za prženje i brzinu mikrovalnog kuhanja. Radi samo kada su vrata zatvorena, a tanjur se okreće. Zbog okretanja tanjura hrana se jednoliko pržiti.
Uz ovaj model dostupna su tri kombinirana načina:
600 W i prženje, 450 W i prženje te 300 W i prženje.

Posuđe za kuhanje uz mikrovalove s prženjem
Koristite posuđe kroz koje mogu prolaziti mikrovalovi. Posuđe mora biti vatrootporno. Ne koristite metalno posuđe u kombiniranom načinu. Ne koristite plastično posuđe jer se može rastopiti.

Hrana pogodna za kuhanje uz mikrovalove s prženjem:
Hrana pogodna za kombinirani način kuhanja obuhvaća sve vrste kuhane hrane kojoj je potrebno podgrijavanje i pečenje (npr. zapečena tjestenina), kao i hranu kojoj je potrebno kratko vrijeme kuhanja kako bi se zapekla na površini. Osim toga, taj način se može koristiti za deblje porcije hrane kojima je prednost zapečena i hrskava površina (npr. pileći dijelovi koje treba okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja). Dodatne detalje potražite u tablici za prženje.

Važna napomena:
Kada se koristi kombinirani način (mikrovalovi s prženjem), provjerite nalazi li se grijač pod gornjom plohom u vodoravnom položaju, a ne na stražnjem zidu u okomitom položaju. Hrana se treba staviti na visoku rešetku, ako se ne preporučuje drukčije. Tada se može staviti izravno na tanjur. Upute potražite u tablici u nastavku.
Hranu treba preokrenuti ako se nije zapekla na obje strane.

HRVATSKI

Upute za prženje

Prethodno zagrijavajte grijač pomoću funkcije prženja 2-3 minute.
Koristite navedene razine snage i vremena prženja u tablici u nastavku.

Svježa hrana	Porcija	Način kuhanja	1Vrijeme za. stranu (min)	2Vrijeme za. stranu (min)	Upute
Kriške tosta	4 kom (4 x 25 g)	Samo prženje	4-6	3-4	Stavite tost krišku do kriške na rešetku.
Kruščići (pečeni)	2-4 kom	Samo prženje	2-3	1-2	Stavite kruščiće najprije naopako u krug izravno na rešetku.
Pržene rajčice	250 g (2 kom)	300 W s prženjem	4½-5½	-	Rajčice prerežite napola. Posolite, zapaprite i pospite sirom. Posložite u krug u plitku vatrostalnu staklenu posudu. Stavite posudu na rešetku.
Tost Havaji	2 kom (300 g)	300 W s prženjem	5-7	-	Najprije stavite samo kriške kruha. Tost s nadjevom (šunka, ananas, sir) stavite jedan uz drugi na rešetku. Ostavite da odstoji 2-3 minute.
Pileća krilca (hladna)	400 - 500 g (6 kom)	300 W s prženjem	11-13	9-11	Pripremite ohlađene komade piletine kao što su pileća krilca ili bataci s uljem i začinima. Stavite ih u krug na rešetku s kostima u sredini. Nakon prženja ostavite da odstoji 2-3 minute.
Cijelo pile	1200 g	450 W s prženjem	20-25	15-20	Pile premažite uljem i začinima i stavite prsima prema dolje u vatrostalnu zdjelu. Postavite zdjelu na tanjur. Okrenite nakon prvog ciklusa. Nakon kuhanja ostavite da odstoji 5 minuta.
Prženi krumpiri	500 g	450 W s prženjem	8-10	-	Krumpire narežite na pola i stavite u krug na rešetku s prerezanom stranom prema grijaču za prženje. Prerezanu stranu premažite maslinovim uljem i začinima. Nakon prženja ostavite da odstoji 3 minute.
Smrznuta tjestenina	400 g	600 W s prženjem	13-15	3-4	Stavite smrznutu tjesteninu (-18 °C), npr. lazanje ili torteline u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine i stavite je na rešetku.
Gratinirana smrznuta riba	400 g	450 W s prženjem	20-22	3-4	Stavite gratiniranu smrznutu ribu (-18 °C) u vatrostalnu staklenu posudu odgovarajuće veličine i postavite je na rešetku.

Svježa hrana	Porcija	Način kuhanja	1Vrijeme za. stranu (min)	2Vrijeme za. stranu (min)	Upute
Smrznuti komadi pizze	250 g (8 kom)	300 W s prženjem	10-12	-	Stavite smrznute komade pizze (-18 °C) ili male pite u krug na rešetku.
Smrznuti komadi kuglofa	200-250 g (1-2 kom)	300 W s prženjem	3-5	-	Stavite smrznute dijelove kolača (-18 °C) jedan uz drugi na rešetku. Nakon odmrzavanja ostavite da odstoji 5 minuta.

POSEBNI SAVJETI

TOPLJENJE MASLACA
Stavite 50 g maslaca u malu, duboku staklenu posudu. Pokrijte plastičnim poklopcem. Zagrijte 30-40 sekundi na 750 W dok se maslac ne otopi.

TOPLJENJE ČOKOLADE
Stavite 100 g čokolade u malu staklenu posudu. Zagrijte 3-5 minuta na 450 W dok se čokolada ne otopi. Promiješajte jednom ili dvaput tijekom topljenja. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

TOPLJENJE KRISTALIZIRANOG MEDA
Stavite 20 g kristaliziranog meda u malu, duboku staklenu posudu. Zagrijte 20-30 sekundi na 300 W dok se med ne otopi.

TOPLJENJE ŽELATINE
Suhe listove želatine (10 g) stavite na 5 min u hladnu vodu.
Ocijeđenu želatinu stavite u malu staklenu vatrostalnu zdjelu.
Zagrijte 1 minutu na 300 W. Promiješajte nakon otapanja.

KUHANJE GLAZURE (ZA TORTE I KOLAČE)
Pomiješajte instant glazuru (oko 14 g) s 40 g šećera i 250 ml hladne vode. Kuhajte otkriveno u staklenoj vatrostalnoj zdjeli 3½ do 4½ minute na 750 W dok glazura ne postane prozirna. Promiješajte dvaput tijekom kuhanja.

KUHANJE MARMELADE
Stavite 600 g voća (npr. miješanih bobica) u staklenu vatrostalnu zdjelu prikladne veličine s poklopcem. Dodajte 300 g konzervirajućeg šećera i dobro promiješajte. Kuhajte pokriveno 10-12 minuta na 750 W. Promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja. Ispraznite izravno u male staklenke za marmeladu s poklopcem. Ostavite poklopac 5 minuta.

KUHANJE PUDINGA
Pomiješajte prašak za puding sa šećerom i mlijekom (500 ml) slijedeći upute proizvođača i dobro promiješajte. Koristite staklenu vatrostalnu zdjelu s poklopcem prikladne veličine. Kuhajte pokriveno 6½ do 7½ minuta na 750 W. Dobro promiješajte nekoliko puta tijekom kuhanja.

PRŽENJE NAREZANIH BADEMA
Jednakomjerno rasporedite 30 g narezanih badema na keramički tanjur srednje veličine. Nekoliko puta promiješajte tijekom prženja 3½ do 4½ minute na 600 W. Ostavite u pećnici 2-3 minute da odstoji. Koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja!

ŠTO UČINITI AKO STE U NEDOUMICI ILI IMATE PROBLEM

Ako imate neki od problema s popisa u nastavku, pokušajte s ponuđenim rješenjem.

To je uobičajeno.

- Kondenzacija unutar pećnice.
- Protok zraka oko vrata i vanjskog kućišta.
- Odsjaj svjetla oko vrata i vanjskog kućišta.
- Ispuštanje pare oko vrata ili otvora za ventilaciju.

Pećnica se ne uključuje nakon okretanja gumba za pokretanje (◇).

- Jesu li vrata potpuno zatvorena?

Hrana uopće nije kuhana.

- Jeste li ispravno postaviti mjerač vremena i/ili pritisnuli **gumb za početak** (◇)?
- Jesu li vrata zatvorena?
- Jeste li preopteretili strujni krug i izazvali iskakanje osigurača ili isključivanje sklopke?

Hrana je prekuhana ili nije dovoljno kuhana.

- Jeste li pravilno postavili trajanje kuhanja za vrstu hrane?
- Jeste li odabrali pravilnu razinu snage kuhanja?

U pećnici se pojavljuju iskre ili se čuje krckanje (električno iskrenje).

- Jeste li upotrijebili posuđe s metalnim obrubom?
- Jeste li ostavili vilicu ili drugi metalni pribor u pećnici?
- Je li aluminijska folija preblizu unutarnjih stijenki?

Žarulja ne radi.

- Iz sigurnosnih razloga nemojte sami mijenjati žarulju. Obratite se najbližem ovlaštenom centru za korisnike tvrtke Samsung kako bi žarulju zamijenio kvalificirani inženjer.

Pećnica uzrokuje smetnje kod radiouređaja i televizora.

- Pri korištenju mikrovalne pećnice mogu se primijetiti lagane smetnje na televizorima ili radiouređajima. To je uobičajeno. Kako biste riješili taj problem, pećnicu postavite dalje od televizora, radiouređaja i antena.
- Dođe li do smetnji u radu mikroprocesora pećnice, zaslon će se možda ponovno pokrenuti. Kako biste riješili taj problem, iskopčajte napajanje i ponovno ga ukopčajte. Ponovno postavite vrijeme.

Iz uređaja dopire dim i neugodan miris pri prvom pokretanju.

- To je privremeno stanje prouzročeno zagrijavanjem nove komponente. Dim i neugodan miris potpuno će nestati nakon 10 minuta rada. Za brže uklanjanje neugodnog mirisa tijekom rada mikrovalne pećnice u ormarić stavite komadić limuna ili limunov sok.

Ako uz gore navedene smjernice ne uspijete riješiti problem, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke SAMSUNG.
Pročitajte sljedeće informacije:

- Broj modela i serijski broj, obično su otisnuti na stražnjoj strani pećnice
- Detalji jamstva
- Jednostavan opis problema

Zatim se obratite lokalnom distributeru ili u servis tvrtke SAMSUNG.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Model	GW731K
Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije Mikrovalovi Samo Kombinirani način	 1100 W 950 W 2050 W
Izlazna snaga	100 W / 750 W (IEC-705)
Radna frekvencija	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda hlađenja	Motor s ventilatorima za hlađenje
Dimenzije (Š x V x D) Kućište Unutrašnjost	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Zapremina	20 litara
Masa Neto	 oko 11,5 kg

NAPOMENA

NAPOMENA

HRVATSKI

NAPOMENA

NAPOMENA

NAPOMENA

HRVATSKI



IMATE LI PITANJE ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA WEB-ADRESI
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Br. šifre: DE68-04092B-02

GW731K

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register



ENGLISH

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Do NOT touch.
Do NOT disassemble.	Follow directions explicitly.
Unplug the power plug from the wall socket.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.

- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

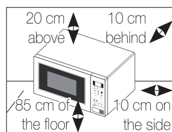
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ENGLISH

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

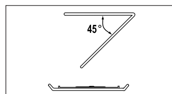
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ENGLISH

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

CONTENTS

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** ( ) button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.

h / 10 min — min / 1 min — 10 s

3. Press the **Start** ( ) button.

Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

Start

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Rapid Defrost** ( ) button once or more times according to the type of food to be defrosted.

Rapid

2. Select the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons as required.

Kg 100g

3. Press the **Start** ( ) button.

Start

If you want to add an extra minute.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

+30 s

ENGLISH

ENGLISH

If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ꟺ), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.



2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** (ꟺ) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

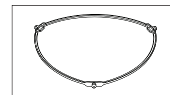
3. Press the **Start** (◇) button.



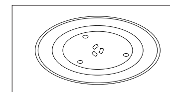
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

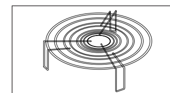
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

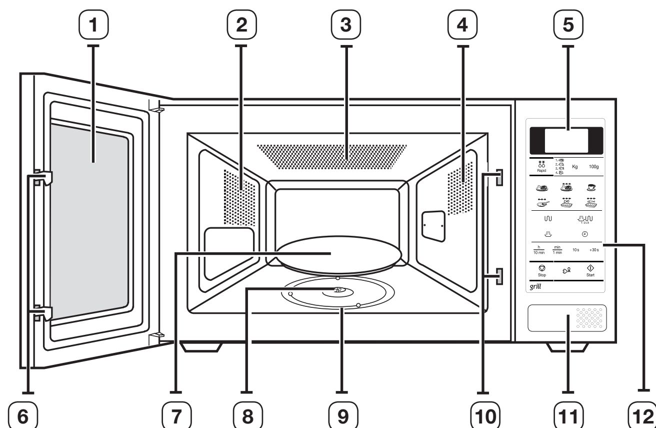


3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



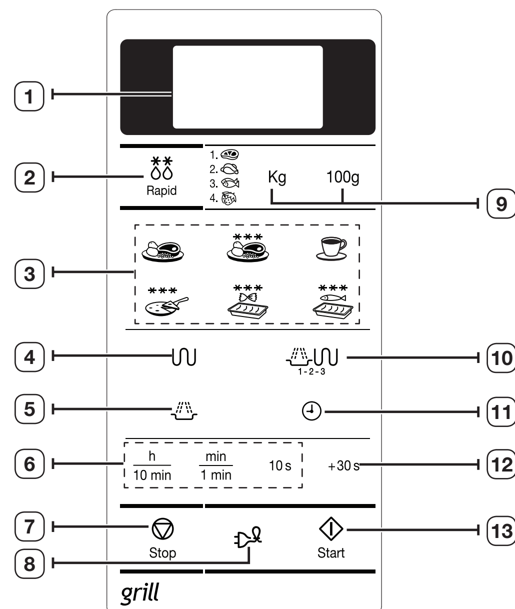
☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE SELECTION
3. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
4. GRILL MODE BUTTON
5. MICROWAVE MODE BUTTON
6. TIME SETTING BUTTON
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. ENERGY SAVE BUTTON
9. WEIGHT SELECTION
10. COMBI MODE BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. +30s BUTTON
13. START BUTTON

ENGLISH

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

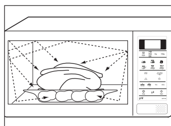
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

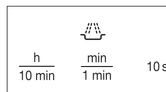
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** ( ) button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** ( ) button.



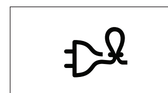
Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Energy Save** ( ) button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

24-hour notation

12-hour notation

Press the **Clock** (◷) button once or twice.



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.

h / 10 min   min / 1 min

3. When the right time is displayed, press the **Clock** (◷) button again to start the clock.



Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** ( ) button.



Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

h / 10 min   min / 1 min   10 s

3. Press the **Start** (◇) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

ENGLISH

ENGLISH

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

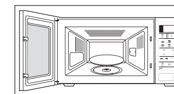
Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I	600 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	300 W	950 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (◇) button again.

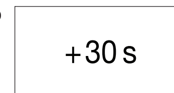


2. To stop completely;
   Press the **Stop** (▽) button.
   Result : The cooking stops.
   If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (▽) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



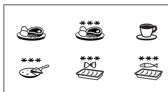
1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** (◇) button.

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

Result : Press **Start** (◇) button to start cooking. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Ready meals (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen ready meals	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen fish gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.
Frozen mini quich/pizza	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen pasta gratin	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100g** button.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.

Kg 100g

3. Press the **Start** (◇) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** (◇) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/Berry on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Fruit/Berry	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

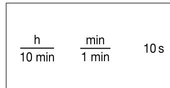
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

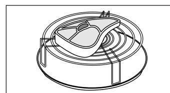
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** ( ), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** ( ) button.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** ( ) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.
(The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** ( ) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

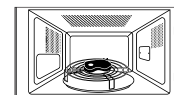
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

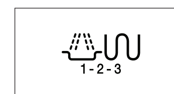
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** ( ) button.



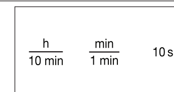
Result : The following indications are displayed:

( ) (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** ( ) button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

ENGLISH

MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press **Start** (◇) button until you've set the final stage.

1. Press the **Rapid Defrost** (⁂) button once or more times.



Rapid

2. Set the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

Kg 100g

3. Press the **Power Level** button.
The microwave mode (I) :



; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times (600 W in the example).

4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

5. Press the **Grill** button.
The grill mode (II):



6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minutes)

h / 10 min | min / 1 min | 10 s

7. Press the **Start** (◇) button.



Start

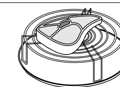
Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 21-22.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⊽) and **Start** (◇) buttons at the same time.

Stop Start

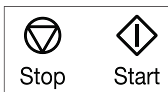
Result : The oven will not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⊽) and **Start** (◇) buttons again at the same time.

Stop Start

Result : The oven operates with the beeper on again.



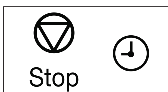
SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop** (⊽) and **Clock** (◷) buttons at the same time.

Stop

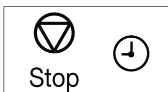
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the **Stop** (⊽) and **Clock** (◷) buttons again at the same time.

Stop

Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.

ENGLISH

ENGLISH

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

ENGLISH

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Beef Pork Steaks	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs) 1000 g	12-14 25-28	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 11-13	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread Rolls (each ca. 50 g) Toast/sandwich German Bread (wheat + rye flour)	2 pcs 4 pcs 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

ENGLISH

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (4 x 25 g)	Grill only	4-6	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.
Grilled Tomatoes	250 g (2 pcs)	300 W + Grill	4½-5½	-	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.
Toast Hawaii	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	300 W + Grill	11-13	9-11	Prepare chilled chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.
Whole Chicken	1200 g	450 W + Grill	20-25	15-20	Brush chicken with oil and spices and put breast side down into a pyrex dish. Put dish on turntable. Turn over after first time. After cooking stand for 5 minutes.
Baked Potatoes	500 g	450 W + Grill	8-10	-	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.
Frozen Pasta	400 g	600 W + Grill	13-15	3-4	Put the frozen pasta (-18 °C), e.g. lasagne or tortellini in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.

Fresh food	Portion	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Frozen Fish Gratin	400 g	450 W + Grill	20-22	3-4	Put the frozen fish gratin (-18 °C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen Pizza Snacks	250 g (8 pcs)	300 W + Grill	10-12	-	Put the frozen pizza snacks (-18 °C) or mini quiches in a circle on the rack.
Frozen Streusel Cake	200-250 g (1-2 pcs)	300 W + Grill	3-5	-	Put the frozen cake pieces (-18 °C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

ENGLISH

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GW731K
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1100 W 950 W 2050 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight Net	 11.5 kg approx

NOTE

ENGLISH

NOTE

NOTE

NOTE

NOTE

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
SLOVENIA	080 - MYSAMSUNG (080 69 726 7864)	www.samsung.com/si

Code No.: DE68-04092B-02